

## Sesamschnitzel auf Rüebl Curry Gemüse

### Man braucht für 4 Personen:

- 4 stk Schweinsschnitzel
- 1 stk Ei, geschlagen
- 100 gr Sesam
- wenig Öl zum anbraten
- etwas Mehl
- etwas Salz und Pfeffer

### Gemüse:

- 800 gr Rüebl, geschält
- 1 stk baumnussgrosses Stück Ingwer geschält
- 1 stk Zwiebel, fein gehackt
- 2 el mildes Curry
- 3 el Butter
- 2 dl Rindsbouillon
- 1 Bund Koriander, Blätter abgezupft
- wenig Salz und Pfeffer



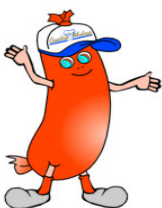
### Zubereitung:

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, im Ei wenden und mit Sesam panieren.

Die Rüebl in feine Scheiben schneiden. Rüebl, Ingwer, Zwiebeln und Currypulver in Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und den Koriander untermischen.

Die Schnitzel in heissem Öl ca. 2 Min. auf jeder Seite braten und auf dem Gemüse anrichten.

### Dazu passt: Basmatireis oder ein Baguette



Das Gastro-Metzg Team wünscht " en Guete "

