

# Käse-Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney und Preiselbeeren

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/10/04/kaese-schnitzel-mit-petersilien-kartoffeln-birnen-chutney-und-preiselbeeren](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/04/kaese-schnitzel-mit-petersilien-kartoffeln-birnen-chutney-und-preiselbeeren)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Käse-Schnitzel:

- 300 g Bergkäse, 6 Monate gereift
- 200 g griffiges Mehl
- 2 Eier
- 150 g Panko
- 150 g Cornflakes Natur
- 1 Zitrone
- Rapsöl

### Für das Chutney:

- 2 Birnen
- 1 Schalotte
- 1 Chilischote
- 1 Zimtstange
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 20 g brauner Zucker
- Olivenöl

### Für die Petersilien-Kartoffeln:

- 200 g Kartoffeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Butter

### Für die Preiselbeeren:

- 100 g Preiselbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone

**Zubereitung:**

Für das Chutney die Schalotte abziehen und in Olivenöl und Zucker karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen. Die Chili halbieren, entkernen und kleinschneiden. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen. Beides zusammen mit der Zimtstange zu den Schalotten geben. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Nach einigen Minuten die Birnen dazugeben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Schnitzel den Käse in 5 – 7 mm dicke Scheiben schneiden und Taler daraus ausstechen. Aus Ei, dem griffigen Mehl, den Cornflakes und Panko eine Panierstraße bilden. Die Taler erst durch Mehl, dann durch das Ei und schließlich abwechselnd durch die Cornflakes und Panko ziehen. Anschließend in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun backen.

Die Preiselbeeren mit dem Zucker aufkochen. Mit ein wenig Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und abwaschen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Petersilie fein hacken. Die Kartoffeln mit der Petersilie in die Pfanne geben und durchschwenken.

Käse-Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney und Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Rezept: Karin Hämmerle

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Oktober 2016

Episode: Schnitzel-Gerichte