



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 37	Januar	2006
<b>Sesamschweinsschnitzel auf Rüebli-Curry Gemüse</b>		

## Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinshuftschnitzel à 80g

1/2 TL Salz, Pfeffer

Etwas Mehl

1 Ei, geschlagen

100 g Sesam

Öl zum Braten

1 kleiner Sellerie, in Würfel  
geschnitten

## Gemüse:

800 g Rüebli, geschält

1 baumnussgrosses Stück  
Ingwer, geschält

1 Zwiebel, fein gehackt

2 EL mildes Currypulver

3 EL Butter

2 dl Rindsbouillon

Salz, Pfeffer

1 Bund Koriander,  
Blätter abgezupft

## Zubereitung:

1. Schweinshuft in Plätzli à 80g schneiden, würzen, mit Mehl bestäuben, im Ei wenden und mit Sesam panieren.
2. Die Rüebli in feine Scheiben schneiden. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Rüebli, 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
3. Die Schnitzel in heissem Öl ca. 2 Min. braten und auf dem Gemüse anrichten.

## Dazu:

Baguette oder Basmatireis

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)