

Wiener Schnitzel



Zutaten / *Les ingrédients* :

- 2 Kalbschnitzel (je 150 – 200g)
- *2 escalopes de veau (entre 150 – 200g)*
- Salz / Pfeffer
- *Sel / Poivre*
- Eventuell etwas zerdrückter Knoblauch
- *Eventuellement un peu d'ail écrasé*
- 2 geh. EL Mehl
- *2 bonnes cuillères de farine*

- 2 geh. EL Semmelbrösel
- *2 bonnes cuillères de chapelure*
- 1 großes Ei
- *1 gros œuf*
- Etwas Milch
- *Un peu de lait*
- Öl fürs Anbraten
- *De l'huile pour cuire dans la poêle*

- Eventuell Butter
- *Éventuellement du beurre*
- ½ Zitrone (wenn möglich bio)
- *½ citron (si possible biologique)*

Zubereitung / *La préparation*

- Die Schnitzel kalt abspülen, trocken tupfen und leicht klopfen (plattieren)
- *Rincer les escalopes à l'eau froide, les tamponner et les attendrir.*
- Mehl in einen Teller und Semmelbrösel in einen anderen Teller geben.
- *Mettre la farine dans une assiette et la chapelure dans une autre.*

- Das Ei in einem tiefen Teller mit etwas Milch vermischen und leicht salzen.
- *Mélanger l'oeuf avec un peu de lait dans une assiette creuse et saler légèrement.*
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer (und eventuell etwas zerdrücktem Knoblauch) bestreuen.
- *Poivrer et saler les escalopes (et mettre éventuellement un peu d'ail).*

- Nun die Schnitzel panieren. D.h. nacheinander zuerst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und am Schluß in den Semmelbröseln wenden.
- *Paner les escalopes : les retourner d'abord dans la farine puis dans les œufs et pour finir les retourner dans la chapelure.*

- 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel 2-3 Minuten anbraten, wenden und 1 geh. El Butter zufügen. Weiter 2-3 Minuten braten.
- *Faire chauffer 3 cuillères d'huile dans une poêle, faire cuire les escalopes 2-3 minutes, les retourner et ajouter un bonne cuillère de beurre puis laisser cuire 2-3 minutes.*

- Die gebratenen Schnitzeln abtropfen lassen (eventuell mit Küchenrolle)
- *Faire sécher les escalopes (éventuellement avec du sopalin)*
- *Und mit einer Zitronenscheibe servieren servir avec une tranche de citron*
- *Dazu zum Beispiel Kartoffelsalat servieren oder Reis und Salat*
- Servir avec une salade de pommes de terre ou avec du riz et de la salade.

- Das traditionelle Wiener Schnitzel wird immer mit Kalbfleisch zubereitet.
- *Les Wiener schnitzel traditionnelles sont toujours cuisinées avec de la viande de veau .*

Schweinefilet mit Steckrübengemüse
Filet de porc aux navets



Zutaten /Les ingrédients

1 Steckrübe (ca 1.4kg)

1 Navet (environ 1.4kg)

2 große Zwiebeln

2 gros oignons

- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 cuillère à café de marjolaine
- 1 Kg mehlig koch. Kartoffeln
- 1 kg de pommes de terre farineuse (Bintje)
 - Salz / Pfeffer
 - Sel / poivre

- 2 TL Öl
- *2 cuillères à café d'huile*
 - 1 TL Gemüsebrühe
- *1 cuillère à café de bouillon de légumes*
 - 400g Schweinefilet
 - *400g de filet de porc*
 - 1/8 l fettarme Milch
 - *1/8 l de lait demi écrémé*

- Geriebene Muskatnuss
- *De la noix de muscade hachée*
 - 4 EL saure Sahne
- *4 cuillères à soupe de crème fraîche*

Zubereitung / La préparation

- Steckrübe vierteln, schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel, schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, und klein schneiden. Majoran hinzügen. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
- *Couper le navet en 4 , éplucher, laver et couper en dés. Eplucher les oignons et couper finement. Eplucher, laver les pommes de terre et les couper en petits dés. Ajouter la marjolaine. Faire cuire 20 minutes dans l'eau salée.*

- 1 TL Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Steckrübe kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knapp 300ml Wasser, Brühe und Majoran, zufügen. Aufkochen, zugedeckt 15-20 Minuten garen.
- *Faire revenir les oignons et le navet dans de l'huile chaude. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter 300 ml d'eau, le bouillon et la marjolaine. Couvrir et laisser mijoter durant 15-20 minutes*

.

- Filet trockentupfen. In 1 TL heißem Öl in einer beschichteten Pfanne rundherum kräftig anbraten.
- *Tamponner les filets avec du sopalin. Faire chauffer une cuillère d'huile dans une poêle puis faire cuire les filets.*

- Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 15-17 Minuten fertig braten
- *Assaisonner avec le sel et le poivre et faire frire 15-17 minutes .*
- Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen, Milch untermischen. Mit Salz und Muskat würzen.
- *Faire chauffer le lait. Ecraser les pommes de terre grossièrement et tout en remuant ajouter le lait . Assaisonner avec le sel et la muscade.*

- Filet herausnehmen. Bratensatz evtl. mit wenig Wasser lösen und zur Steckrübe gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet aufschneiden. Mit dem Steckrüben-Gemüse samt Fond und je einem Klecks saure Sahne anrichten, garnieren. Püree dazureichen.
- *Lever les filets. Déglacer et assaisonner avec du sel et du poivre . Arroser avec le jus de cuisson les navets. Découper les filets en deux .Disposer les filets sur un plat avec la garniture avec un peu de crème fraîche puis ajouter la purée .*