



Rehschnitzel in Orangensauce

Zubereitung

Kartoffeln weichkochen. Noch heiß schälen, passieren und rasch mit den anderen Zutaten zu einem Teig vermischen. Wenn der Teig zu weich ist ev. noch etwas Kartoffelmehl zugeben. Hände in Mehl tauchen und Laibchen formen. In wenig BONA Pflanzenöl von beiden Seiten braten.

2 Orangen schälen und dabei auch die dünne Haut abschneiden. Orangen in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden. Orangenscheiben in etwas Butter, bei mäßiger Hitze, kurz von beiden Seiten dünsten und im Rohr warmstellen. Schnitzel klopfen, salzen und mit Pfeffer würzen. 3 Orangen auspressen. Schnitzel in BONA Pflanzenöl von beiden Seiten braten. Mit dem Orangensaft ablöschen und kurz weiterdünsten. Mit den Kartoffellaibchen servieren.

Dazu passt Blaukraut und Preiselbeermarmelade.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Liesl Bruckner.

Zutaten

Kartoffellaibchen:

80 dag Kartoffeln

10 dag Kartoffelmehl

1 Ei Salz

Rehschnitzel:

50-60 dag Rehschnitzelfleisch (Schlögell)

5 Orangen

Salz, Pfeffer

etwas BONA Pflanzenöl

etwas Butter