

## Schweineschnitzel mit Bohnen im Speckmantel dazu Kartoffelgratin



Ein Schnitzel geht immer. Als vielseitige, gesunde Beilage ist das Bohnengemüse sehr beliebt. Das großartige daran ist der feine milde Geschmack der Bohnen, jung und knackig, dieser steht im Kontrast zu der Würze des Bauchspecks, also gebratener Bacon. Zusammen mit dem Kartoffelgratin, lässt es so Kindheits-erinnerungen wieder erwachen. Schmeckt wie bei Oma.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

800 g Kartoffeln	den Backofen (Umluft: 190°C) vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
2 EL Butter 2 EL Mehl	Butter im Topf schmelzen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze binden.
200 ml Milch 200 ml Sahne 1 Prise Zucker 3 TL Salz ½ TL Pfeffer ½ Knoblauchzehe	Milch, Sahne und die Gewürze hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren, aufkochen lassen und die Knoblauchzehe gequetscht hinzugeben. Die Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermischen.
1 TL Butter	eine Auflaufform (1 Liter Inhalt) mit Butter einfetten.
Kartoffelscheiben aus der Soße 200 g Emmentaler geraspelt	in die Auflaufform dünn schichten und mit Emmentaler bestreuen, so lange wiederholen, bis die Kartoffeln alle sind. Nun im vorgeheizten Ofen 40 min goldgelb backen.
300 g frische grüne Bohnen 1 EL Salz	in der Zwischenzeit Bohnen putzen und waschen. Die Spitzen abschneiden. Ca. 2 L Salzwasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin in 6 min leicht bissfest kochen. Danach abgießen und direkt in kaltem Wasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

8 Scheiben Bacon/Frühstücksspeck Pfeffer getrocknetes Bohnenkraut	Frühstücksspeck auf einer Arbeitsplatte auslegen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Anschließend die Bohnen in 8 gleichgroße Portionen teilen, jeweils bündeln und mit einer Scheibe Frühstücksspeck stramm umwickeln.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen, die Bohnen mit der Specknaht nach unten hineingeben und von beiden Seiten knusprig braten. Am besten direkt servieren oder im Ofen in einer feuerfesten Form bei 50°C warmhalten.
4 Schweineschnitzel Salz Pfeffer	die Schnitzel unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenrolle trocken tupfen, von beiden Seiten klopfen damit sie mürbe werden. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
2 Eier 6 EL doppelgriffiges Mehl 6 EL Semmelbrösel	3 Teller vorbereiten. 1 tiefer Teller für das Ei. 2 flache Teller für das doppelgriffige Mehl und die Semmelbrösel. Dann das Ei im Teller verquirlen. Die Schnitzel erst im doppelgriffigen Mehl, dann im Ei und zuletzt in Semmelbrösel wenden.
Butterschmalz	Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin langsam von beiden Seiten goldgelb gar braten.
<b>Tipp</b>	alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.