

Restaurant

Löffel's Landhaus

Moderne Deutsche Küche

" Das Eifler Landhausschnitzel" vom Schweinerücken

pro Portion

250 g	rohe frisch geschälte festkochende Kartoffeln	Die rohen Kartoffeln grob reiben und mit Salz, Muskat und Majoran würzen. Das Eiweiß dazugeben und die Hälfte der Masse auf ein Arbeitsbrett geben.
	Salz	
	Muskat	
0,5 Stück	Eiweiß vom Eifelei	Schweinerückensteak mit Salz und Pfeffer würzen und mit ausgepresstem Knoblauch einreiben. Danach leicht in Mehl wenden und anschließend auf die ausgebreitete Kartoffelmasse legen. Die restlichen geriebenen Kartoffel oben auflegen und unter leichtem drücken formen.
1 TL	Gehacktes Majoran	Eine Teflonpfanne mit Rapsöl erhitzen und das "Eifler" vorsichtig einlegen.
	Mehl	Nun erst einmal ca. 5 Minuten kräftig braun anbraten lassen, danach umdrehen und auch auf der zweiten Seite das "Eifler" in Ruhe und ohne großes Hin- und Herschieben braun werden lassen. Die gesamte Garzeit beträgt ca. 20 Minuten.
160 g	Rückensteak vom Eifelschwein	Danach auf einem Teller anrichten und evtl. zusammen mit einem Salat anrichten. Aber auch eine passende Gemüsebeilage schmeckt sehr gut dazu.
1	Knoblauchzehe (optional)	
	Rapsöl	

TIP:

Auf der Internetseite www.loeffelslandhaus.de finden Sie unter "Galerie" einen kleinen Film in dem die Zubereitung des "Eifler Landhausschnitzels" erklärt ist.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen die
Regionalmarke Eifel und Löffel's Landhaus

Restaurant

Löffel's Landhaus

Moderne Deutsche Küche
Obertorstraße 42
56294 Münstermaifeld
Telefon 02605-953773
info@loeffelslandhaus.de
www.loeffelslandhaus.de

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



EIFEL

KULINARISCH

Regionalmarke

EIFEL GmbH

Kalvarienbergstraße 1
54595 Prüm
Telefon 06551 - 98 109-0
info@regionalmarke-eifel.de
www.regionalmarke-eifel.de