

© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Dauer: //\littel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Martina Höfelmaier

# Zutaten

# Hirschschnitzel

	4	Schnitzel vom Hirsch
• • •	100 G	griffiges Mehl
	3	Eier
	100 G	Semmelbrösel
	50 G	geschälte Hanfsamen
		Salz
		Butterschmalz zum Ausbacken

### Erdäpfel-Vogerlsalat

	1 0	
	750 G	speckige, in der Schale gekochte Erdäpfel
	1 GROSSER	Zwiebel
	CA. 150 ML	Rinds- oder Hühnersuppe
••	1 TL	scharfer Senf
••	4 EL	Apfelessig
••		Salz
••		Pfeffer
••	1 PRISE	Zucker
••		Liebstöckel und Schnittlauch
••	4 EL	Kürbiskernöl
	100 G	Vogerlsalat

### Zubereitung

#### Hirschschnitzel

- 1. Die Hirschschnitzel etwas flach klopfen, salzen und pfeffern.
- 2. Dann werden die Schnitzel paniert, hierfür die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in das Brösel-Hanfsamen Mischung legen und die Panier fest andrücken.
- 3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun braten.
- 4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und gegebenenfalls im Backrohr warmhalten.

# Erdäpfel-Vogerlsalat

- 1. Für die Marinade fein gewürfelte Zwiebel in Butter oder Öl glasig anschwitzen, mit einem kräftigen Schluss Apfelessig ablöschen und aufkochen lassen. Dann wird mit Brühe aufgegossen, mit Salz, Pfeffer, Senf und eventuell Liebstöckel gewürzt.
- 2. Die Erdäpfel in der Schale kochen und heiß schälen.

Idealerweise sollen die Erdäpfel noch im heißen Zustand mariniert werden, damit sie die Marinade gut aufnehmen können.

- 3. Die heiße Essigmarinade über die warmen Erdäpfel gießen und so lange marinieren bis die Flüssigkeit fast oder ganz aufgesaugt ist. Dann eventuell nochmal mit Essig abschmecken und abschließend Kürbiskernöl und Schnittlauch unter den Erdäpfelsalat mengen.
- **4.** Vogerlsalat nach Belieben unter den Erdäpfelsalat mischen oder separat dazu geben. Wer mag bestreut den Salat mit Kürbiskernen (und je nach Saison auch mit Radieschen).