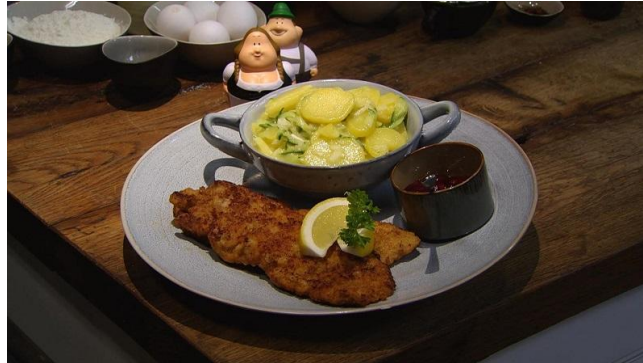


Wiener Schnitzel

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



Zutaten:

600 g Kartoffeln, gekocht
1 kleine Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf
etwas Weißweinessig
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
¼ Salatgurke
2 Eier (Kl. M)
1 EL Sahne
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
2 Kalbsschnitzel, von der Oberschale (à 120 g, plattiert)
100 g Butterschmalz
1 Zitrone
etwas Preiselbeermarmelade
krause Petersilie zum Garnieren

Anweisungen:

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel fein würfeln und in einer großen Schüssel mit etwas Gemüsebrühe, Senf, einem Schuss Essig und etwas Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke raspeln, dazugeben und alles gut vermischen.

Kartoffelscheiben in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermengen.

Kartoffelsalat durchziehen lassen und ggf. etwas Brühe nachgießen. Eier und Sahne in einer flachen Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben.

Kalbsschnitzel rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Nacheinander die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Die Panierung dabei fest andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel im schäumenden Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Min. goldgelb ausbacken.

Den Kartoffelsalat evtl. nachwürzen. Zitrone in Schnitze schneiden.

Schnitzel aus der Pfanne nehmen und mit dem Kartoffelsalat, den Zitronenschnitzen und der Marmelade anrichten.

Mit etwas krauser Petersilie garnieren.