

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	150 g Butterschmalz
50 g Mehl	90 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

600 g kl. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	200 ml Gemüsefond
25 ml Kräuteressig	1 EL süßer Senf	1 EL mittelscharfer Senf
25 ml Sonnenblumenöl	2 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, ganze Frucht

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen. Eine Panierstraße herrichten: Mehl in eine Schüssel mit Salz und Pfeffer geben. Ei in einer Schüssel verquirlen.

Semmelbrösel in die dritte Schüssel geben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel würzen und erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Schnitzel im Butterschmalz ausbacken, bis sie goldgelb sind. Pro Seite sind es knappe 2 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und im Wasser kochen. Zwiebel abziehen, fein würfeln, anbraten und dann mit dem Gemüsefond aufgießen. Petersilie fein hacken.

Mittelscharfen Senf, süßen Senf, Essig, Öl und Petersilie zu einem Dressing verrühren.

Kartoffeln schneiden und in einer Schüssel mit dem Dressing und der Brühe vermengen. Abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Schnitzel mit Zitronenscheibe garnieren.

Robert Diesenbacher am 12. Mai 2025