

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festkochend	1 kleine Zwiebel	200 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz und Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 5 EL Sonnenblumenöl	

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz	1 Zitrone	

Die Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen. Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Schnitzel mit Kartoffelsalat anrichten. Nach Belieben zum Schnitzel noch eine Scheibe Zitrone reichen.

NN 19. Oktober 2010