

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	1 festk. Kartoffel, groß	1 Süßkartoffel
1 Orange	1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
3 TL Preiselbeeren	2 Eier	200 ml Sahne
3 EL Quark	2 EL Crème-fraîche	2 EL Obstessig
2 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	Paniermehl, Mehl
Pflanzenöl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Das Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Eier verquirlen und zwei Esslöffel Sahne dazugeben. Die Schnitzel erst im Mehl, dann in dem Ei und anschließend in dem Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken. Die Kartoffel und die Süßkartoffel schälen und in Pommes schneiden. Die Fritteuse erhitzen und die Pommes darin ausbacken. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Aus dem Obstessig, dem Rapsöl und etwas Sahne ein Dressing rühren und über die Gurken geben. Den Dill klein schneiden und unter den Gurkensalat heben. Aus dem Quark, der Crème-fraîche und der restlichen Sahne einen Dip rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wiener Schnitzel mit den selbstgemachten Pommes und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten. Die Orange in Scheiben schneiden und auf eine Scheibe die Preiselbeeren geben. Anschließend den Dip zu dem Schnitzel geben und servieren.

Helga Huber am 01. Juli 2013