

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk., kleine Kartoffeln	75 g Semmelbrösel	Butter
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 EL Weißweinessig	3 EL Sauerrahm
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	gemahlener Kümmel	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Plattierisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Eier aufschlagen und leicht verquirlen.

Schnitzel zunächst in den Eiern, dann in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz schmelzen und die Schnitzel darin ausbacken. Dabei die Pfanne öfters rütteln, so dass die Panade soufflieren kann. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. In einer Pfanne Butter erhitzen. Kartoffeln in Semmelbröseln wenden und in Butter knusprig ausbacken und salzen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, fein hobeln und einsalzen. Nach zehn Minuten ausdrücken. Sauerrahm mit Weißweinessig, Pfeffer und Kümmel vermischen und Gurken dazu geben. Dill waschen, zupfen und fein gehackt zu dem Salat geben.

Wiener Schnitzel gemeinsam mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Weber am 06. Oktober 2015