

Schnitzel 'Wiener Art' mit Käse-Spätzle und süßem Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schnitzel Schweinerücken	1 Ei	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Mehl	100 g Emmentaler	50 g Romadur
50 ml Milch	4 Eier	10 g Salz

Für den süßen Salat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	2 EL Crème-fraîche	2 EL Olivenöl
4 EL Essig	2 EL Zucker	Salz

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen. Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anschließend in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin frittieren.

Für die Spätzle:

Wasser aufsetzen und Salz hinzugeben. Mehl fein sieben. Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Die fertigen Spätzle auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Käse schmelzen und mit den Spätzle vermengen.

Für den süßen Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und klein rupfen. Crème fraîche, Öl, Essig, Zucker und Salz vermengen und zu einer Vinaigrette verrühren. Über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Judith Baiker am 23. Juli 2018