



Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat



 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Öl	3 Esslöffel
Essig	2 Esslöffel
Senf	1 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Schweineschnitzel	600 g
Weizenmehl, Type 405	4 Esslöffel
Eier	2 St.
Paniermehl	8 Esslöffel
Butter	4 Esslöffel
Cornichons	10 St.
Petersilie, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen. Anschließend abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Topf säubern.

Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Im Kartoffel-Kochtopf Brühe ggf. anrühren und erwärmen. Mit Zwiebeln, Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Dressing im Topf mit noch warmen Kartoffelscheiben vermengen und zum durchziehen beiseitestellen.

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panierstraße 3 tiefe Teller vorbereiten. In den 1. Teller Mehl geben, im 2. Teller Ei verquirlen und in den 3. Teller das Paniermehl geben. Das Schnitzel nun zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel auf jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun braten.

Cornichons abtropfen lassen, Enden entfernen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, ggf. Blätter von den Stielen zupfen und zusammen fein hacken. Cornichons und Kräuter zum Kartoffelsalat geben und ggf. nochmals abschmecken.

Zitrone waschen und achteln. Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern verteilen und mit Zitrone garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn Du ihn 2-3 Stunden vor dem Essen vorbereitest. So hat er genügend Zeit durchzuziehen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	732 kcal		
Kohlenhydrate	66 g	Ballaststoff	7 g
Eiweiß	46 g	Fette	32 g