



Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Fleischklopfer, Frischhaltefolie

1. 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.
2. 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.
3. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panierstraße 3 tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller Mehl geben, im zweiten Teller Ei verquirlen und in den dritten Teller das Paniermehl geben. Das Schnitzel nun zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel auf jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun braten.
5. 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.

6. 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 zum Durchziehen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g