

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT



Das Rezept für Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat: das wohl bekannteste Essen aus der Wiener Küche. Klassisch wird dazu Kalbfleisch verwendet, aber auch Schweine-, Puten- und Hähnchenfleisch können als Schnitzel Wiener Art zubereitet werden. Dazu kommt eine leckere Panade aus Mehl, Ei plus Sahne und Semmelbrösel. In Butterschmalz oder Öl ausgebacken, werden die Schnitzel schön knusprig. Durch leichtes Schwenken der Pfanne und einmaliges Wenden hebt sich die Panade typisch wellig und luftig ab. Für das perfekte Schnitzel sollten diese erst kurz vor dem Verzehr gegart und sofort verzehrt werden.

Dazu serviert wird eine Scheibe Zitrone und Kartoffelsalat.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Kochzeit
30 Minuten

KARTOFFELSALAT

Wasche die Kartoffeln und koche sie im Ganzen mit Schale in Salzwasser etwa 30 Minuten, bis sie gar sind.



Stich die Kartoffeln nach der Garzeit mit einer Gabel ein. Wenn die Kartoffeln von der Gabel rutschen, sind sie gar.

Lasse sie anschließend lauwarm abkühlen. Schäle die Kartoffeln mit einem Messer und hobel sie in dünne Scheiben.

Brate die gewürfelten Zwiebeln in dem Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten glasig an. Gieße die Gemüsebrühe und die Zwiebeln über die Kartoffeln. Verrühre den Senf mit dem Essig und würfel die Spitzpaprika und die Cornichons. Hacke den Schnittlauch klein und gib alles zusammen über die Kartoffeln. Vermische den Salat mit 2 Löffeln und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Lasse den Salat für mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen.

SCHNITZEL

Halbiere die Schnitzel nach Belieben und klopfe sie zwischen etwas Frischhaltefolie oder einem Backpapier flach. Stelle 3 tiefe Teller nebeneinander hin. Gib in den ersten Teller das Mehl, in den nächsten die Eier gemeinsam mit der Sahne, Salz und Pfeffer und in den dritten Teller die Semmelbrösel. Schlage die Eier mit einer Gabel leicht schaumig. Nun werden die Schnitzel paniert. Wende sie dazu von beiden Seiten in dem Mehl und ziehe sie anschließend durch die Eier. Lege sie nun in die Semmelbrösel und drücke die Panade leicht an.

Erhitze das Öl oder Butterschmalz in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze. Lege die Schnitzel nun einzeln in das Öl. Achte darauf, dass genügend Öl in der Pfanne ist, sodass sie darin schwimmen. Brate sie nun von beiden Seiten etwa 4 Minuten an, bis sie goldbraun sind.



Wende die Schnitzel insgesamt nur einmal.

Schwenke die Pfanne ab und zu vorsichtig. So hebt sich die Panade später schön wellig ab.

KARTOFFELSALAT:

- 1 kg** Kartoffel (festkochend)
- 6 EL** Sonnenblumenöl
- 1** rote Zwiebel
- 250 g** Gemüsebrühe
- 1 TL** Senf
- 4 EL** Essig
- 5** Cornichons
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Paprika (rot)
- ½** Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL:

- 8** Kalbsschnitzel
- 200 g** Mehl
- 3** Eier
- 3 EL** Sahne
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 150 g** Semmelbrösel

ZUM AUSBACKEN:

- 350 g** Butterschmalz

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT



Lasse sie anschließend auf einem mit Küchentuch belegten Abkühlgitter abtropfen.

Serviere die Schnitzel mit dem Kartoffelsalat.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3