

# Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

|                          |                       |                        |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| 2 Kalbsschnitzel a 160 g | 5 feste Kartoffeln    | 1 unbehandelte Zitrone |
| 1 Zwiebel                | 1 Ei                  | 2 EL griffiges Mehl    |
| 150 g Semmelbrösel       | 0,5 Bund Schnittlauch | 3 EL Butterschmalz     |
| weißer Balsamicoessig    | Sonnenblumenöl        | Salz                   |
| Pfeffer, schwarz         |                       |                        |

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen, mit dem Mehl mehlieren, in dem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, die Schnitzel hinein geben und darin ausbacken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in dem Topf garen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Schnittlauch kleinschneiden. Die Kartoffeln würfeln und mit den Zwiebelstücken, den Schnittlauchröllchen, Öl sowie weißem Balsamico vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit dem Kartoffelsalat servieren.

Fanni Max am 17. Januar 2011