

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Kraut-Salat

Für zwei Personen

1 Kalbsschnitzel à 200 g	250 g festk. Kartoffeln	500 g Weißkohl
0,5 Bund Radieschen	100 g Speck	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Ei	50 ml Sahne	250 g Butterschmalz
1 TL gemahlener Kümmel	50 ml Rapsöl	50 ml Weinessig
Panko-Mehl, Mehl	Salz, Pfeffer	

Den Weißkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit dem Salz bestreuen und kräftig durchkneten, später mit dem Pfeffer und dem Kümmel würzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in Öl auslassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit dem Essig ablöschen. Die Speck-Essig-Sauce noch heiß über den Salat geben und gut durchmischen. Zum Schluss noch gehobelte Radieschen als Garnitur dazugeben. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln in Butterschmalz braten. Die Petersilie waschen und dann fein hacken. Zum Schluss noch die Kartoffeln mit der Petersilie und Salz und Pfeffer würzen. Das Schnitzel zwischen der Klarsichtfolie plattieren. Das Ei mit der Sahne vermischen. Anschließend das Schnitzel würzen, bemehlen und in dem Ei und dem Paniermehl panieren. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken. Immer mal wieder einen Esslöffel zerlaufenen Butterschmalz über das Schnitzel geben. Das Schnitzel auf einem Teller anrichten und die Bratkartoffeln und den Salat dazugeben und servieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 18. April 2013