

# Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Salat Berliner Art

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	400 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke
200 g Cornichons	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Ei	50 g Cornflakes
50 g Paniermehl	30 g Mehl	100 g Butter
500 ml Rinderfond	2 EL Weißweinessig	4 EL Sonnenblumenöl
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Cornichons ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln zusammen mit den Cornichons zu den Kartoffeln geben. Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen und den Weißweinessig, sowie das Sonnenblumenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Kartoffeln gießen und einige Minuten ziehen lassen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit einer Prise Salz verquirlen. Die Cornflakes mit dem Paniermehl mischen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in der Cornflakes-Paniermehlmischung wenden. Die Butter zusammen mit etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend goldgelb braten. Die Zitrone vierteln. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Salatgurke schälen und hobeln. Den Schnittlauch sowie die Salatgurke unter die Kartoffeln heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten. Die Zitrone zu dem Schnitzel legen und servieren.

Claudia Wulf am 02. September 2013