

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Reis

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 dünne Kalbsfilets à 150 g	500 g Pflanzenfett	1 Ei
100 g Paniermehl	2 EL Sahne	2 EL Mineralwasser

Salz, Mehl

Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Salatkartoffeln	2 kleine Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 TL Senf	2 EL Essig	2 EL Pflanzenöl
20 ml Wasser	3 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Kristallzucker	Salz, Pfeffer	120 g Reis

Das Fleisch am Rand etwas einschneiden und auf beiden Seiten mit einer Prise Salz abschmecken. Ein Ei mit der Sahne und dem Mineralwasser verquirlen. Das Schnitzel in etwas Mehl, dann in der Eimischung und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden und die Brösel zum Schluss fest andrücken. Das Fett in einer Pfanne stark erhitzen und das Schnitzel hineingeben, so dass es im Fett schwimmt. Nach einer Zeit wenden und wenn es goldbraun ist, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Reis in etwas Salzwasser nach Packungsbeilage garkochen. Die Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen. Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Den Zucker, das Wasser und den Senf vermischen. Die Knoblauchzehe abziehen und die Petersilie kleinhacken. Den Knoblauch kleinschneiden, die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben und das Kernöl darüber geben. Anschließend mit der Marinade vermischen und mit Schnittlauch garnieren. Das Schnitzel mit dem Reis auf Tellern anrichten und den Kartoffelsalat in einer Schale dazu servieren.

Monika Pribyl am 04. August 2014