

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Ei	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	3 EL Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

500 g festk., kleine Kartoffeln	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

Für das Wiener Schnitzel Fleisch waschen, trockentupfen und mit Plattiereisen flachklopfen. Fleisch salzen, pfeffern und mehlieren. Ein Ei aufschlagen, verquirlen. Schnitzel zunächst im Ei und dann in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Schnitzel darin goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Kartoffeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Gurkensalat Gurke waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben salzen und mit einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Zwiebel häuten, klein würfeln und zur Gurke hinzufügen. Zitrone auspressen und Saft zu der Gurke geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und einer Scheibe Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Ahmet Dag am 06. Oktober 2015