

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk., kleine Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel	100 g gewürfelten Speck
Neutrales Speiseöl	Salz	Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 EL Weißweinessig
3 EL Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Stängel Dill	2 Stängel Petersilie
-----------	----------------	----------------------

Für die Wiener Schnitzel Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zu Ende der Garzeit Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben.

Für den Gurkensalat Gurke waschen und mit Schale in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Sahne, Weißweinessig und Schalotte zur Gurke geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill waschen, klein schneiden und unter den Gurkensalat mischen.

Für die Garnitur eine Zitrone mit einem Zickzack-Schnitt halbieren und ein Dillsträußchen darin drapieren. Petersilie waschen und Blätter abzupfen.

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Dill-Zitronen-Hälften und den Petersilien-Blättern auf Tellern anrichten und servieren.

Yvonne Benker-Bahl am 06. Oktober 2015