

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier (Kl. M)	20 ml Schlagsahne
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 EL Weißweinessig	1 EL Rapsöl
3 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitronenscheibe

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

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel 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 schälen, in feine Scheiben hobeln und salzen. Ausdrücken und das Gurkenwasser abgießen. Schmand, Weißweinessig und Rapsöl hinzugeben und durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill und Schnittlauch waschen und klein schneiden. Kräuter unter den Gurkensalat mischen.

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

Daniel Türpitz am 06. Oktober 2015