

# Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz		

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch	10 ml Tafellessig (5%)
25 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Puderzucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

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

Für die Petersilienkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Kartoffeln mit Butter und Petersilie vermengen, nach Belieben salzen.

Für den Gurkensalat Gurke waschen, schälen, halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden. Dill waschen und abzupfen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Essig, Öl, Dill, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Gurken mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

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

Gerhilde Puxbaum am 11. Februar 2016