

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 180 g	150 g Mehl	150 g Paniermehl
4 Eier	150 g geschlagene Sahne	1 Zitrone
1 Muskatnuss	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Für den Kartoffelsalat:**

10 festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	500 ml Rinderfond
4 EL Essig	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
40 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 12 Minuten garen. Fond in einem weiteren Topf aufstellen und erhitzen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Die Hälfte der Zwiebeln, Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer in den Fond einrühren.

Für die Schnitzel Eier mit Sahne, Muskat und Salz verquirlen. Eine Panierstraße mit Mehl, Ei- Masse und Paniermehl aufbauen. Schnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch durch die Panierstraße geben und ca. 1  $\frac{1}{2}$  Minuten pro Seite im heißen Fett ausbacken.

Zwiebeln aus dem Dressing heraus sieben, Kartoffeln schälen und ins Dressing geben.

Die Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Gaismayer am 09. Juni 2016