

# Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat und Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel	150 g Semmelbrösel	2 Eier
50g Mehl	1 Zitrone	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Schalotte	5 EL. Sahne
2 EL Weißweinessig	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratkartoffeln:**

200 g Drillinge	2 Scheiben Speck	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund glattes Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für die Schnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Folien plattieren. Das Fleisch salzen und pfeffern. Aus Mehl, mit Sahne verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße erstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in gewürztem Ei und abschließend mit den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen, in Streifen schneiden, mit Salz und etwas Zucker verkneten und beiseite stellen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne, Essig, Dill und Schalotte über die angedrückten Gurken geben.

Für die Bratkartoffeln Speck fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein hacken. Miteinander in der Pfanne anbraten und heraus nehmen. Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.

Schnitzel in der Pfanne mit Butterschmalz circa drei Minuten goldgelb ausbacken.

Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.

Das Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Zitronenspalte dazu reichen und servieren.

Katrin Papra am 26. Oktober 2016