

# Wiener Schnitzel mit süßsaurem Kartoffel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	2 Eier
4 EL Preiselbeeren	Pflanzenöl	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz

**Für den Kartoffelsalat:**

350 g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	30 ml Olivenöl
30 ml Apfelessig	50 ml Gemüfefond	brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Salat die Kartoffeln in einem Topf bissfest garen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Gemüfefond erwärmen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Aus dem Essig, dem Öl und dem Fond ein Dressing anrühren. Die Zwiebeln und die Kartoffeln im Dressing einweichen lassen. Immer wieder gut vermengen. Den Salat mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schnitzel das Fleisch unter einer Klarsichtfolie plattieren, salzen und pfeffern. Mehl durch ein Sieb geben. Das Schnitzel rundum im Mehl wenden. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Die Schnitzel durchs Ei ziehen, abtropfen lassen und anschließend locker in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz und Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite einige Minuten goldbraun braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen, damit sich die Panierung leicht wellt.

Das Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit Preiselbeeren und Zitronenspalten garnieren und servieren.

Sonja Kirchberger am 14. November 2016