

# Wiener Schnitzel und Ärpel mit Schlaat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel à 120 g	3 Eier (Größe M)	300 g Semmelbrösel
150 g Weizenmehl	50 ml Sahne	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für Ärpel mit Schlaat:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 kleiner Endiviansalat	1 rote Zwiebel
125 g gewürfelter Speck	125 ml Milch	2 EL Weißweinessig
1 TL gekörnte Gemüfefond	3 EL Rapsöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 EL Preiselbeeren
-----------	--------------------

### Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Küchenhammer dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne aufschlagen. Eier und Sahne zu einer fluffigen Masse verquirlen. Für eine Panierstraße Mehl, Semmelbrösel und die Eimasse jeweils in Suppentellern vorbereiten. Das Fleisch erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbrösel wenden.

Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und jedes Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Das fertige Schnitzel auf Küchenkrepp etwas ruhen lassen.

### Für Ärpel mit Schlaat:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Speck in einer Pfanne in einem EL Öl anbraten. Mit 200 ml Wasser ablöschen. Speckwasser mit Gemüfefond vermischen und bei kleiner Hitze kochen lassen.

Endiviansalatblätter waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein würfeln. Für das Dressing Essig, restliches Rapsöl und Salz mit den Zwiebelwürfeln verrühren. Milch in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießen, stampfen und Milch nach und nach dazugeben. Speckwasser, Pfeffer und Muskat nach Geschmack hinzufügen. Vor dem Servieren den Endiviansalat untermengen.

### Für die Garnitur:

Zitrone vierteln und mit Preiselbeeren auf das Schnitzel legen.

Schnitzel und Ärpel mit Schlaat auf Tellern anrichten und mit Zitrone und Preiselbeeren garniert servieren.

Horst Schneider am 06. Februar 2020