

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	2 Eier
100 g Butterschmalz	25 g Mehl	75 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

4 festk. Kartoffel	4 Zweige Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 kleine rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1-2 EL Apfelessig	1 EL weißer Balsamico	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Preiselbeerkompott:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	100 ml Rotwein
125 g Zucker		

Für das Wiener Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit Hilfe eines Gefrierbeutels plattieren. Mit Wasser beide Seiten benetzen, anschließend salzen und pfeffern. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen und die Schnitzel darin nacheinander wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und panierten Schnitzel darin goldgelb backen. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Garnitur eine Zitronenspalte schneiden.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und gekochte Kartoffeln darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Kartoffeln geben und mit Salz würzen.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Kräftig salzen und eine Weile ziehen lassen, danach ausdrücken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Gurke mischen. Pfeffer, Apfelessig, weißen Balsamico und Olivenöl dazugeben und gut vermengen.

Für das Preiselbeerkompott:

Preiselbeeren waschen. 100 ml Wasser und Rotwein in einem Topf erhitzen und Preiselbeeren mit dem Zucker dazugeben. Ein Stück Zitronenschale hinzufügen, alles gut durchrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Zitronenschale wieder entfernen.

Waltraud Aigner am 26. September 2022