

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	3 Eier
200 g Butterschmalz	50 g Butter	150 g Semmelbrösel
50 g Mehl	2 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes frites:

500 g große festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-------------------------------	------------	------

Für den Ketchup:

100 ml Tomatenketchup	4 Fleischtomaten	3 EL Tomatenmark
1 Zitrone, davon Saft	Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Eier leicht verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Semmelbrösel mit etwas Paprikapulver mischen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel plattieren, sodass das Fleisch eine Dicke von 1-1,5 cm bekommt. Dann das Fleisch für eine Minute in eine Schale mit Wasser legen, anschließend nur kurz abtropfen lassen und direkt in Mehl wenden. Anschließend im Ei und in den Bröseln panieren. Brösel nicht andrücken.

Butterschmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel hineinlegen und die Pfanne schwenkend bewegen. Das Schnitzel ist fertig, wenn sich die Panierung deutlich sichtbar vom Schnitzel abhebt und goldbraun ist. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Zitrone vierteln und zum Schnitzel reichen.

Für die Pommes frites:

Fritteuse vorheizen.

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Kartoffeln für ca.

3-5 Minuten in das heiße Fett geben, dann herausnehmen und für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend wieder in das heiße Fett geben und goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pommes in eine große Schüssel geben, mit Salz würzen und schwenken.

Für den Ketchup:

Ketchup mit Tomatenmark in ein hohes Gefäß geben. Tomaten enthäuten, vierteln, zum Ketchup geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Johannes Puckschamel am 17. April 2023