

Schnitzel 'Wiener Art' mit Bratkartoffeln und grüner Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

| | | |
|------------------------------|--------------------|---------|
| 2 Schweineschnitzel, à 200 g | 1 EL Mehl, Typ 405 | 1 Ei Ei |
| 50 g Semmelbrösel | 30 g Butterschmalz | Sesam |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Bratkartoffeln:

| | | |
|-------------------------|-----------|--------------------|
| 300 g festk. Kartoffeln | 1 Zwiebel | 10 g Butterschmalz |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die grüne Sauce:

| | | |
|-----------------------|------------------|-------------------|
| 250 g Schmand | 150 g Sahne | 2 Eier |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone | 1 Bund Dill | 1 Bund Estragon |
| 1 Bund Sauerampfer | 1 Bund Kerbel | 1 Bund Petersilie |
| 1 Bund Kresse | 1 Bund Borretsch | Salz |
| Pfeffer | | |

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit Stärke austreten kann. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffel durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, ab und zu wenden und darin goldbraun gar braten.

Für Schmandschnitzel das Fleisch flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen Teller geben, auf einen weiteren Teller Ei verquirlen und Semmelbrösel auf einen dritten Teller geben. Fleisch zunächst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss mit den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin goldgelb braten.

Von den frischen Kräutern die groben Stiele entfernen, Blätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. In der Moulinette Kräuter mit dem Joghurt, Sahne sowie Saft der ausgepressten Zitrone mixen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier werden in kochendem Wasser hart gekocht und anschließend geschält und halbiert zu der Sauce gereicht.

Die Schnitzel mit Bratkartoffeln und der Grünen Sauce auf Tellern anrichten, mit den Eiern garnieren und servieren.

Karin Pechtel am 02. November 2015