

Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Salz
200 ml Fleischbrühe	1 Zwiebel	60 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	Zucker
Pfeffer	4 Kalbsschnitzel á 120 g	3 EL süßer Senf
2 EL gerieb. Meerrettich	4 EL Mehl	2 Eier
6 EL Semmelbrösel	Butterschmalz	1 Bund Rucola (Rauke)

Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbrüsten, mit Kümmel und etwas Salz in Wasser zugedeckt garen.

Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden.

Brühe in einem kleinen Topf aufkochen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen

Fleisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Nach Belieben zwischen stabiler Folie (z. B. einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel) mit einem Fleischklopfersacht gleichmäßig flach, ca. 5 mm dick, ausklopfen.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Süßen Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen.

Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf 3 große, flache Teller geben.

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

Dann die Schnitzel nacheinander durchs Ei ziehen und in den Bröseln wenden und rundum panieren.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerzupfen und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Salat nochmals abschmecken.

Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 14. August 2018