

# Wiener Schnitzel mit slowenischen Bratkartoffeln

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffeln:**

500 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	60 g fetter Bauchspeck
2 Zwiebeln	2 EL Pflanzenöl	80 ml Rinderbrühe
Pfeffer		

**Für die Schnitzel:**

3 Brötchen vom Vortag	2 Eier	100 g Weizenmehl, 405
1 Bio- Zitronen	4 Kalbschnitzel á 150 g	Salz
Pfeffer	60 g Butterschmalz	

Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend auskühlen lassen und pellen. (Dies kann auch gut am Vortag gemacht werden.) Für die Schnitzel die Brötchen im Cutter zu Bröseln zerkleinern oder auf der Küchenreibe fein reiben.

Für die Grieben den Speck klein würfeln. Speckwürfel in einer großen Pfanne schonend auslassen, krossbraten und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen und die Grieben dazugeben.

Die gepellten Kartoffeln klein schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut anbraten. Dabei immer gut umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Semmelbrösel in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.

Die Eier in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben und verquirlen.

Mehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.

Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und in Spalten schneiden.

Die Fleischscheiben dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Wasser besprühen. Dann zunächst im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Schnitzel dann durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Die Panade nicht andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten.

Zum Anrichten die Kartoffel-Mischung in eine Suppenkelle drücken und auf Teller stürzen. Die Schnitzel dazu legen. Jeweils mit einer Zitronenspalte servieren.

Dazu passt ein Blatt- oder Endiviensalat mit Vinaigrette.

Antonina Müller am 21. November 2024