

Schweine-Schnitzel mit schwäbischem Kartoffel-Salat

Für vier Portionen

800 g kleine Kartoffeln, vorgegart	1 Zwiebel	200 ml Brühe
1 TL Zucker	5 EL Weißweinessig	2 TL Senf
Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl	8 Schweineschnitzel
2 Eier	50 ml Mineralwasser	100 g Mehl
200 g Semmelbrösel	5-8 EL Sonnenblumenöl	50 g Butter
1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	2-3 Stängel Petersilie

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen, Zwiebel zugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Zucker, Essig, Senf und Öl unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Den heißen Sud zugeben, unter die Kartoffeln mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit dem Mineralwasser verquirlen. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren.

Das Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbraten. Zuletzt die Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Schnitzel damit übergießen. Aus dem Fett nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat mischen. Den schwäbischen Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelsalat mit dem Schweineschnitzel anrichten. Ein Zitronenachtel und etwas Petersilie anlegen.

Horst Lichter am 23. Januar 2016