

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Zutaten für 2 Personen:

1 Ei
Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz
Mehl, Paniermehl
2 Kalbs- oder Schweineschnitzel
Butterschmalz od. Öl und Butter gemischt
Zitronensaft
1/2 Salatgurke
200 gr. gekochte, geschälte Pellkartoffeln vom Vortag
2 kleine Schalotten
80 ml Instantbrühe
1 TL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf

Zubereitung:

Eier verquirlen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen (statt dessen können auch die Schnitzel gewürzt werden), in einen tiefen Teller geben. Mehl und auch Paniermehl in jeweils einen Teller füllen. Die Schnitzel klopfen, dann zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in die Semmelbrösel drücken (Ei und Paniermehl können wiederholt werden). Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Das Fett anschließend abgießen, die Pfanne mit Zitronensaft ablöschen, das Fleisch damit begießen.

Für den vorher zubereiten Salat die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen (mit einem Löffel) und in feine Scheiben schneiden. Die kalten Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brühe mit den geputzten, klein gewürfelten Schalotten und dem Essig aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Die Kartoffel und Gurken mit der warmen Brühe übergießen, den Senf unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.