



WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSATLAT

ZUBEREITUNG

1) Kartoffelsalat:

- Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Suppe mit Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und würzen.
- Die noch warmen Kartoffelscheiben mit Marinade übergießen, einmal durchrühren und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- Die fein geschnittene Zwiebel zugeben, je nach Geschmack auch die Kräuter und den Vogersalat. Den fertigen Kartoffelsalat verrühren und abschmecken.

2) Schnitzel:

- Während der Kartoffelsalat zieht, die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien dünn klopfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern und anschließend in Mehl wenden. Eier mit Milch verquirlen, die Schnitzel durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und dann in Semmelbröseln wälzen.
- Etwa zwei Finger breit Kronenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen, herausnehmen und abtropfen lassen. **Tipp: Kronenöl nachgießen, wenn mehrere Schnitzel gebraten werden. Nur wenn genug Öl in der Pfanne ist, wird die Panier schön knusprig und legt sich nicht am Pfannenboden an.**
- Die fertigen Schnitzel mit Zitronenscheiben, Kartoffelsalat und Preiselbeeren anrichten und genießen!

KOCHDAUER 30-45 MIN.
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (am besten Waldviertler „Kipfler“)
- 200 ml klare Gemüse- oder Rindssuppe
- 5 EL Kronenöl
- 5 EL Apfel- oder Hesperiden-Essig
- 2 TL Estragon-Senf
- 1 Zwiebel
- 1 EL je nach Geschmack gehackte Kräuter (Dill, Schnittlauch oder Petersilie)
- Salz und Pfeffer

Schnitzel:

- 4 Kalbsschnitzel
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Milch
- 150 g Semmelbrösel
- 1 kg Kartoffelsalat
- Salz und Pfeffer
- Kronenöl zum Ausbacken

Garnitur:

- Preiselbeeren
- Zitronenscheiben