



# Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Kartoffeln, vorw. festk.    | 1 kg   |
| Salz                        |        |
| Zwiebeln, gelb              | 1 St.  |
| Petersilie, frisch          | 10 g   |
| Salatgurken                 | 1 St.  |
| Gemüsebrühe                 | 100 ml |
| Öl                          | 9 EL   |
| Essig                       | 3 EL   |
| Senf                        | 2 TL   |
| Pfeffer, schwarz            |        |
| Kalbsschnitzel              | 600 g  |
| Paniermehl                  | 8 EL   |
| Eier                        | 2 St.  |
| Weizenmehl, Type 405        | 4 EL   |
| Zitronen                    | 1 St.  |
| Sardellenfilets in Olivenöl | 5 g    |
| Wildpreiselbeeren           | 4 TL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Küchenkrepp

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Gurke waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
3. In einem Topf 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel darin ca. 1 Min anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen. 3 EL Essig und 2 EL Senf in die heiße Brühe rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffeln abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, Gurken zugeben, vermengen und min. 20 Min. ziehen lassen. Kartoffel-Gurken-Salat nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Schnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Paniermehl geben, in einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Mehl geben. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wälzen. Die Panade leicht andrücken.

6. In einer Pfanne 6 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. goldbraun braten. Auf einen Teller mit Küchenkrepp geben und leicht abtropfen lassen.

7. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Kartoffel-Gurken-Salat nochmals abschmecken. Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und mit einem Sardellenfilet, Zitronenspalte und Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 662 kcal |
| Kohlenhydrate  | 60 g     |
| Eiweiß         | 43 g     |
| Ballaststoffe  | 6 g      |
| Fette          | 28 g     |