



Klassisches Wiener Schnitzel mit Pommes

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	3 St.
Pastinaken	2 St.
Kartoffeln, festkochend	600 g
Öl	8 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	1 TL
Kalbsschnitzel	600 g
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Eier	2 St.
Paniermehl	8 EL
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Karotten und Pastinaken waschen, schälen, längs vierteln und in fingerdicke, ca. 4 cm lange Pommes schneiden. Kartoffeln waschen und mit Schale ebenfalls zu Pommes schneiden. Pommes auf einem Backblech mit Backpapier mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen, gleichmäßig verteilen und für ca. 25 Min. im Ofen backen.
2. Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit einer Hand leicht flach klopfen und salzen. Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Mehl geben, in einem weiteren tiefen Teller Eier verquirlen und in einen dritten tiefen Teller Paniermehl geben.
3. In einer Pfanne 6 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel nacheinander zuerst in Mehl, in Ei und zuletzt in Paniermehl wälzen. Die Panade leicht andrücken und Schnitzel in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. goldbraun braten. Heiße Schnitzel auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.
4. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Pommes aus dem Ofen nehmen. Klassisches Wiener Schnitzel mit Pommes und Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing](#). Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	626 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	26 g