Schnitzel Wiener Art mit Norddeutschem Kartoffelsalat

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Zitronen	1 St.
Mayonnaise	4 EL
Senf	1 TL
saure Sahne	2 EL
Salatgurken	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Eier	2 St.
Paniermehl	80 g
Öl	6 EL
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp, Frischhaltefolie

1. Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Anschließend zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. gar köcheln. Derweil Schnitzel waschen, trocken tupfen und beiseitelegen.

2. Zitrone waschen, halbieren und den Saft von 1 Hälfte auspressen. Andere Hälfte in Spalten schneiden. In einer Schüssel Mayonnaise, Senf und 2 EL Zitronensaft mit saurer Sahne verrühren. Gurke waschen, schälen, längs vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Gurke leicht schräg in Stücke schneiden. Gurke mit dem Dressing mischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

3. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Heiße Kartoffeln zur Gurke geben. Alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und beiseitestellen.

4. Für die Panierung einen Teller mit Mehl und einen weiteren Teller mit verquirltem Ei vorbereiten. In einen dritten Teller Paniermehl geben. Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit dem Boden der Pfanne flach klopfen. Schnitzel salzen und pfeffern.

5. Fleisch nacheinander erst im Mehl wenden (überschüssiges Mehl leicht abschütteln), dann durch das Ei ziehen und etwas abtropfen lassen. Nun das Schnitzel im Paniermehl wenden, die Panade leicht festdrücken.

6. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel im Fett schwimmend ca. 2–3 Min. von jeder Seite goldgelb ausbacken. Dabei das Fleisch immer wieder mit heißem Öl aus der Pfanne begießen.

7. Fertige Schnitzel kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitronenecken auf Tellern anrichten. Mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	767 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g