



Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Backkartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Dieses Gericht ist der Starexport der Wiener Küche – und das mit gutem Recht! Dünn geklopft und in einer knusprigen Panade aus Ei, Mehl und Semmelbrösel gebraten, kann hier geschmacklich nichts schiefgehen. Zum zarten Schweineschnitzel gibt es außerdem einen frischen Salat aus Gurken und krosse Backkartoffeln aus dem Ofen. An Guadn!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 große Gurken
- 10g Dill
- 4 Schweinerückensteaks
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 1 unbehandelte Zitrone

- 2 Eier ¹
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

Energie 736kcal, Fett 36.3g,
Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 38.6g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achtern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopper oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



Inzwischen die **Gurken** der Länge nach halbieren und in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Mit 1-2 Prisen Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 4EL Mehl, 2 verquirlte Eier und die **Semmelbrösel** in je einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und die **Schnitzel** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden, bis das **Fleisch** gleichmäßig bedeckt ist.



Die **Dillspitzen** abzupfen, fein schneiden und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig sowie Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die Panade goldgelb und knusprig ist. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Überschüssiges Fett der **Schnitzel** kurz mit etwas Küchenkrepp aufsaugen und die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, den **Zitronenspalten** und dem **Gurkensalat** servieren.