



Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

und Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen



ca. 45min



3-4 Personen

Ein leckeres Schnitzel ist einfach immer der Hit bei Groß und Klein. Wenn das dünn geklopfte, zarte Schweinerückensteak ummantelt wird von einer goldbraunen und knusprigen Panade und mit einem saftig-bunten Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen serviert wird, versteht man auch sofort, warum. Zu Recht ein Klassiker und Garant für glückliche Gesichter am Tisch.

- 1kg Babykartoffeln
- 4 Schweinerückensteaks
- 100g Bio-Semmelbrösel ²
- 2 Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 2 Bund Radieschen
- 20g Schnittlauch
- 1 unbehandelte Zitrone

- 2 Eier ¹
- 2TL Senf ³
- 2TL Honig
- 5EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfers
- Frischhaltefolie
- Schneebesen
- Messbecher
- Sieb

Energie 905kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 39.9g



1. Kartoffeln kochen

A white cutting board with sliced cucumbers and radishes, and a stainless steel pot containing yellow lentils.

4. Salat vorbereiten



2. Fleisch klopfen

A close-up photograph of two golden-brown, fried fish fillets resting on a white paper towel. The fillets are irregular in shape and have a textured, slightly crispy surface. The paper towel is placed on a dark, possibly metal, tray.

5. Schnitzel braten

3. Schnitzel panieren

A top-down view of a glass bowl containing a fresh salad. The salad consists of sliced yellow potatoes, radishes, and cucumbers, garnished with green onions. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.

6. Salat fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** in 4 Spalten schneiden. Die **Kartoffeln**, die **Gurken**, die **Radieschen** und den **Schnittlauch** mit dem **Dressing** vermengen. Ggf. mit mehr Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die **Schnitzel** mit der **Zitronenschale** garnieren und mit dem **Kartoffelsalat** und den **Zitronenspalten** servieren.