



Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

und Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen



ca. 40min



2 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.

- 1 Packung Babykartoffeln
- 2 Schweinerückensteaks
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 10g Schnittlauch
- 1 unbehandelte Zitrone

- 1 Ei ³
- 1TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- 3EL Weizenmehl ¹
- 2½g Salz und Pfeffer
- 30ml Olivenöl
- 40ml Pflanzenöl
- 45ml Essig

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

Energie 902kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 81.0g, Eiweiß 40.1g



1. Kartoffeln kochen

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

4. Salat vorbereiten

A photograph showing two pieces of salmon fillet on a white cutting board. The fillets are pinkish-red with visible white marbling. The piece on the left is larger and more rectangular, while the piece on the right is smaller and more irregularly shaped.

2. Fleisch klopfen

A close-up photograph of two golden-brown, fried chicken patties resting on a white paper towel. The patties are irregular in shape and have a textured, slightly crispy surface. They are placed on a dark-colored tray or plate.

5. Schnitzel braten

3. Schnitzel panieren

6. Salat fertigstellen

Die **Schale von ½ Zitrone** abreiben und die **Zitronenhälfte** in 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.