



Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Backkartoffeln



20-30min



2 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!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 große Gurke
- 10g Dill
- 2 Schweinerückensteaks
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 1 unbehandelte Zitrone

- 1 Ei ¹
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Wer mag, kann die Schnitzel auch in einer Mischung aus Butter und Öl anbraten.

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 820kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 75.1g, Eiweiß 40.4g



1. Kartoffeln rösten

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 1EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



4. Fleisch klopfen

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



2. Gurke schneiden

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



5. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 2EL Mehl, ein verquirltes Ei 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.



3. Salat mischen

Die **Dillspitzen** abzupfen, fein schneiden und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.