



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

- 1 Ei ¹
- 1TL Senf ³
- 1TL Honig
- 3EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- 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

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 13-15Min. gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



4. Salat vorbereiten



2. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Fleischklopper oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Auf drei tiefen Tellern 3EL Mehl, 1 mit 1EL Wasser verquirltes Ei sowie die **Semmelbrösel** bereitstellen.



5. Schnitzel braten

3. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden. Dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist und die **Panade** zu keinem Zeitpunkt zu fest andrücken.



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.