



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

A photograph showing two pieces of raw salmon fillet resting on a white cutting board. The fish is pinkish-red with visible white marbling. The pieces are roughly rectangular with irregular edges.

2. Fleisch klopfen

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

5. Schnitzel braten

3. Schnitzel panieren

A top-down view of a clear glass bowl containing a fresh salad. The salad consists of sliced yellow bell peppers, thin rounds of red-skinned radishes, and finely chopped green onions. The ingredients are mixed together and appear to be lightly dressed. The bowl is set against a plain, light-colored background.

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.