



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

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 salmon has a distinct pinkish-red color and a visible cross-hatched texture, likely from a scoring process. The pieces are irregular in shape, with one being slightly larger and more rectangular than the other. The background is a neutral, light-colored surface.

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 appearance. The paper towel is placed on a dark, possibly metal, surface.

5. Schnitzel braten



3. Schnitzel panieren

A top-down view of a glass bowl filled with a colorful salad. The salad consists of sliced yellow bell peppers, red radishes, and green onions. The ingredients are mixed together in a clear glass bowl, which is placed on a light-colored, textured surface. The lighting is bright, highlighting the vibrant colors of the vegetables.

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.