



Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

und Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen



ca. 40min



2 Portionen

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



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 clear glass bowl containing a fresh salad. The salad is composed 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 neutral, light-colored background.

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.