



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Schneebeesen
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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

Die **Zwiebel** schälen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit 2EL Wasser, 3EL Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und je ¼TL Salz und Pfeffer bei niedriger bis mittlerer Hitze in 3-5Min. glasig braten. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl und die **Zwiebelmischung** zu einem **Dressing** verrühren.



2. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Fleischklopfer 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

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 40ml Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist. Nebenher den **Schnittlauch** in breite Röllchen schneiden. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



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.