



Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Backkartoffeln



20-30min



2 Personen

Dieses Gericht ist der Starexport der Wiener Küche – und das mit gutem Recht! Dünngeklopft und in einer knusprigen Panade aus Ei, Mehl und Semmelbrösel gebraten, kann hier geschmacklich nichts schiefgehen. Zum zarten Schweineschnitzel gibt es außerdem einen frischen Salat aus Gurken und krosse Backkartoffeln aus dem Ofen. An Guadn!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 10g frischer Dill
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Packung Semmelbrösel 1
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Schnitzel auch in einer Mischung aus Butter und Öl anbraten.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 721kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 44.1g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



4. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



2. Gurke schneiden

Inzwischen die **Gurke** der Länge nach halbieren und in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Mit 1-2 Prisen Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



3. Salat mischen

Die **Dillspitzen** abzupfen, fein schneiden und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



5. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2EL Mehl, ein verquirltes Ei und die **Semmelbrösel** in je einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und die **Schnitzel** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden, bis das **Fleisch** gleichmäßig bedeckt ist.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die Panade goldgelb und knusprig ist. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Überschüssiges Fett der **Schnitzel** kurz mit etwas Küchenkrepp aufsaugen und die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, den **Zitronenspalten** und dem **Gurkensalat** servieren.