



## Schnitzel Wiener Art

mit Backkartoffeln und Salat



30-40min



2 Personen

Ein saftiges Schnitzel aus feinem Schweinerückensteak, dazu ein knackiger Romanasalat und würzige Ofenkartoffeln, beträufelt nach Gusto mit frischem Zitronensaft – das ist klassische Hausmannskost und zu Recht beliebt bei Klein und Groß!



### Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 10g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Himbeeressig <sup>12</sup>
- 1 Packung Romanasalat

### Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 1-2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

### Küchenutensilien

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

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

#### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

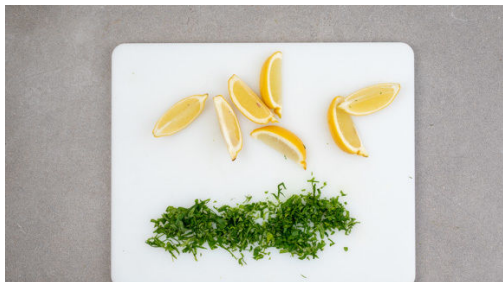
#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 43.8g



#### 1. Kartoffeln rösten

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



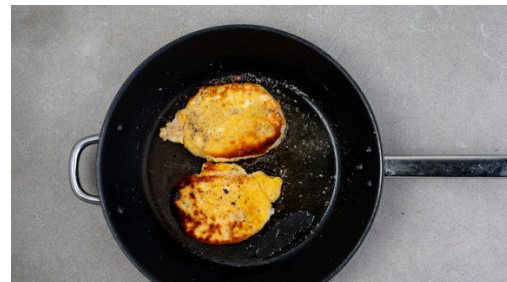
#### 4. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden, **1 Spalte** auspressen.



#### 2. Fleisch klopfen

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



#### 5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist. **Tipp:** Wer mag, kann statt Öl auch 1-2TL Butter verwenden. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.



#### 3. Schnitzel panieren

In tiefen Tellern 1-2EL Weizenmehl, 1 verquirltes Ei sowie die **Semmelbrösel** bereitstellen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und der Reihe nach in dem Mehl, dem Ei und den **Semmelbröseln** wenden, dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



#### 6. Salat zubereiten

**1-2TL Senf**, 2EL Öl, den **Zitronensaft**, den **Himbeeressig**, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, die **1/2 der Petersilie** untermischen. Den **Salat** längs halbieren, quer in Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Die **Schnitzel** mit dem **Salat** und den **Kartoffeln** anrichten, mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.