MARLEY SPOON



Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Backkartoffeln

20-30min 4 Portionen

Dieses Gericht ist der Starexport der Wiener Küche – und das mit gutem Recht! Dünn geklopft 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Gurken
- 10g Dill
- 4 Schweinerückensteaks
- 50g Bio-Semmelbrösel [2]
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 4EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

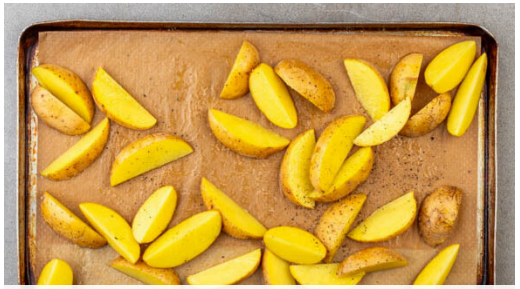
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 709kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 36.6g



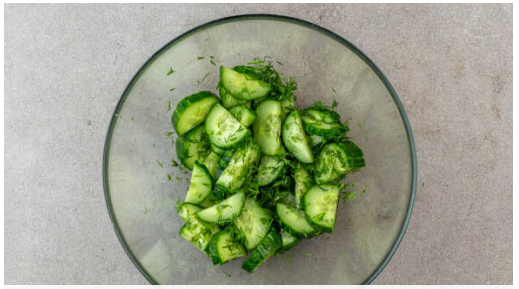
1. Kartoffeln rösten

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 2EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25–30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



2. Gurken schneiden

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



3. Salat mischen

Die **Dillspitzen** abzupfen, fein schneiden und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig sowie Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



4. Fleisch klopfen

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



5. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 4EL Mehl, 1 mit 3EL Wasser 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 3EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**