

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat



Das brauchst du: (für 4 Personen):

Für das Schnitzel:

4 Schnitzel (am besten Pute, obwohl ein echtes Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch ist, was aber sehr teuer ist).

2 Eier

Paniermehl

normales Mehl

Salz, Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Für den Kartoffelsalat:

700 g festkochende Kartoffeln

250 ml heißen Gemüfefond

50 ml Weißweinessig

1 Teelöffel Senf

2 Stangen Staudensellerie

1 kleine Salatgurke

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel oder Schalotte

1 Handvoll Petersilie

So machst du´s richtig:

- 1.) Wasche die Kartoffeln und koche sie in Salzwasser gar.
- 2.) Pelle die Kartoffeln und schneide sie gleich in kleine Scheibchen.
- 3.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 4.) Dünste die Zwiebelwürfel mit etwas Butterschmalz in einem Topf glasig.
- 5.) Gib die Zwiebelwürfel in den Kartoffelsalat.

- 6.) Bring den Gemüsefond zum Kochen und gieße ihn über den Kartoffelsalat.
- 7.) Gib den Weißweinessig dazu.
- 8.) Schneide den Sellerie und die Gurke in kleine Würfelchen und gib beides dazu.
- 9.) Gib den Senf dazu.
- 10.) Schneide die Petersilie klein und gib sie ebenfalls in den Kartoffelsalat.
- 11.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 12.) Nun vermische alles und lass ihn durchziehen.
- 13.) Wasche in der Zwischenzeit das Fleisch und tupfe es mit Küchenkrepp trocken.
- 14.) Lege das Fleisch in einen Plastikbeutel und klopfe es mit einem Fleischklopfer.
- 15.) Würze es mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten.
- 16.) Würze es mit geriebener Muskatnuss (aber nur auf einer Seite).
- 17.) Mache dir eine Panierstraße zurecht: Dazu brauchst du 3 flache Schüsseln oder Teller. Auf einen Teller kommt Mehl, auf den zweiten die Eier (die du mit einer Gabel verquirlt hast) und auf den dritten das Paniermehl.
- 18.) Nun gibst du jedes Schnitzel erst in Mehl, dann in die Eier und dann in das Paniermehl. Beim Paniermehl kannst du mit der Hand das Fleisch schön fest drücken, so dass überall auf dem Schnitzel auch Paniermehl ist.
- 19.) Brate nun die Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun an.
- 20.) Serviere alles auf einem Teller.