

## Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat (4 Portionen)



### **Das brauchst du:**

#### ***Für die Schnitzel:***

4 Hähnchenschnitzel

2 Eier

Paniermehl

Mehl

Frisch geriebene Muskatnuss

Salz, Pfeffer

#### ***Für den Kartoffelsalat:***

10-12 festkochende Kartoffeln

250 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 Stange Staudensellerie oder den Stängel eines Knollensellerie

aus dem eigenen Garten

mittelscharfen Senf (etwa 2 Esslöffel)

Salz, Pfeffer und UNBEDINGT: etwas Zucker

Etwas neutrales Pflanzenöl

Etwas Weißweinessig

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Kartoffeln und koche sie in einem großen Topf weich.
- 2.) Nimm sie aus dem Topf und pelle sie.
- 3.) Schneide sie in Scheiben und gib sie in eine große Schüssel.
- 4.) Schneide die Zwiebel in der Zwischenzeit in kleine Würfelchen und gib sie zusammen mit der Gemüsebrühe in einen Topf.
- 5.) Koche die Gemüsebrühe einige Minuten zusammen mit den Zwiebelwürfelchen.
- 6.) Gib etwas Zucker in die Gemüsebrühe.
- 7.) Schneide den Sellerie in ganz kleine Würfelchen.
- 8.) Gib die Selleriewürfelchen, den Senf, das Salz, den Pfeffer, das Öl und den Essig in die Schüssel mit den Kartoffeln.
- 9.) Schütte die Gemüsebrühe darüber und schmecke ab, ob es so gut ist.
- 10.) Rühre den Kartoffelsalat durch und lass ihn in der zugedeckten Schüssel etwas durchziehen.
- 11.) Klopfe nun die Schnitzel.
- 12.) Würze sie mit Salz und Pfeffer sowie auf einer Seite mit frisch geriebener Muskatnuss.
- 13.) Mache dir eine Panierstraße zurecht mit Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl.
- 14.) Wende die Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und dann in Paniermehl.
- 15.) Backe sie in reichlich Butterschmalz aus.
- 16.) Du kannst sie dann auch gut im Backofen bei 120 Grad Oberhitze/Unterhitze warmhalten.