



Schnitzel Wiener Art und Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

4	Kalbsschnitzel
2	Zitrone
2 Esslöffel	Mehl
2	Eier
5 Esslöffel	Paniermehl / Semmelbrösel
1 Esslöffel	Butter
	Öl, Salz, Pfeffer
1,5 Kilogramm	Kartoffeln
3	Eier
250 Milliliter	Salat – Mayonnaise
2 Esslöffel	Senf
	Salz, Pfeffer, Paprika, Essig
Je 1 Bund	Petersilie, Schnittlauch
	(evtl. 1-2 Äpfel)



Zubereitung Schnitzel

1. Die Kalbsschnitzel klopfen, bis sie die Dicke von vier bis sieben Millimeter haben.
2. Die Schnitzel mit einer halben Zitrone beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden.
3. Danach das Ei in einen tiefen Teller verquirlen und die Schnitzel von beiden Seiten durchziehen
4. Anschließend mit Semmelbrösel panieren, aber (nicht zu fest andrücken)
5. In einer Pfanne reichlich ÖL (oder mit geklärter Butter) erhitzen
6. Wenn das ÖL heiß genug ist das Schnitzel von beiden Seiten 2-3 Minuten Braten lassen und gelegentlich hin und herschwenken
7. Zum Schluss die Butter dazugeben und das Schnitzel darin wenden.
8. Eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden und da rüber geben.



Zubereitung Kartoffelsalat

9. Die Kartoffeln nicht zu weich mit Schale kochen und im warmen Zustand pellen.
10. Danach die Eier hart kochen und beides abkühlen lassen.
11. Währendessen die Gewürzgurken in Würfel schneiden.
12. Die Soße mit Mayonnaise, Senf etwas Brühe von den Gewürzgurke mischen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika mischen (Eventuell etwas Essig zugeben)
13. Das Eiweiß in Würfeln schneiden und das Eigelb zerdrücken und in die Salatsoße mischen.
14. Kartoffeln, Gurkenwürfeln, Ei mischen und mit der Soße vermengen.
15. Die Kräuter hinzugeben und evtl. noch was nach würzen und den Salat durchziehen lassen.
16. Als kleiner Tipp: kann man 1-2 Äpfel dazugeben man muss es aber nicht.