

Wiener Schnitzel mit Kräuter-Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Kartoffeln
1 Bund Radieschen
100 g Kirschtomaten
150 g Salatgurke
1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
1 Beet Kresse
1 rote Zwiebel
2- 3 EL Kräuteressig
1 EL grober Senf
1 TL Dijonsenf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
125 ml Gemüsebrühe
50 g Mehl
1 Ei
50 g Paniermehl
150 ml Rapso
4 Kalbsschnitzel, je ca. 150 g
Zitrone und Petersilie zum Garnieren



Wiener Schnitzel mit Kräuter-Kartoffelsalat

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Radieschen und Tomaten waschen, trocknen und vierteln. Gurke putzen, waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
2. Essig mit den beiden Senfsorten, Salz, Pfeffer und Brühe aufkochen. Die Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen und pellen. In Scheiben schneiden und mit der heißen Brühe übergießen. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Mehl in einen tiefen Teller geben. Ei in einem weiteren Teller verquirlen. Paniermehl in einen dritten Teller geben. Die Schnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst in Mehl, dann in Ei und anschließend im Paniermehl wenden.
4. Die Schnitzel in 3-4 EL heißem Rapso rundherum goldgelb ausbacken. Das restliche Rapso mit gehackten Kräutern, Tomaten, Radieschen, Gurke und Zwiebel unter den Salat mengen. Nochmals abschmecken und zusammen mit den Schnitzel anrichten und servieren. Mit Zitrone und Petersilie garnieren.

Pro Portion ca. 560 kcal, 44 g E, 19 g F, 50 g KH

TIPP Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Grünen Veltliner aus Niederösterreich.

