



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Kartoffeln	Öl zum braten
1 Bund Lauchzwiebeln	8 Kalbschnitzel (à ca. 80 g)
3 Tomaten, 1 kleiner Bund Petersilie	2 Eier
4 EL weißer Balsamiko, Rapsöl	Mehl
Salz, Zucker, Pfeffer	Semmelbrösel
1 TL scharfer Senf	1 Bio-Zitrone

Zubereitung Kartoffelsalat:

Kochen Sie Kartoffeln in Salzwasser, pellen die und schneiden die Kartoffeln in Scheiben.
Schneiden Sie geputzte Lauchzwiebeln in Ringe und Tomaten in Stücke
Verrühren Sie Balsamiko, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Rapsöl verrühren zu einer Salatsauce.
Vermischen Sie die Kartoffelscheiben mit den Tomatenstücken, Lauchzwiebeln, gehackter Petersilie und der Salatsauce und lassen die ziehen.

Zubereitung Wiener Schnitzel:

Klopfen Sie die Kalbsschnitzel etwas und würzen die mit Salz und Pfeffer.
Verkleppern Sie die Eier in einer flachen Schale, geben auf einen Teller Mehl und auf einen zweiten Teller die Semmelbrösel.
Wenden Sie die Kalbsschnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln und drücken die Semmelbrösel schön fest an, damit die Panade gut hält.
Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne erhitzen und braten die Schnitzel ca. 3-4 Minuten von jeder Seite Goldbraun.
Richten Sie die Wiener Schnitzel mit Zitronen und dem Kartoffelsalat an.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer