Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Fleisch-Gerichte » Kalb

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 200g Lauchzwiebel(n)
» 150g Cocktailtomaten
» 1/2 Bd. Petersilie
» 4 EL Weißwein-Essig
» 1 Prise Zucker
» 1-2 TL Senf
» Salz & Pfeffer
» 7 EL Öl
» 4 Kalbsschnitzel
» 1 Ei(er)
» 6-8 EL Mehl
» 8-10 EL Semmelmehl
» 1 Zitrone(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 20min garen. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Petersilie waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, in feine Streifen schneiden.

2. Essig mit Zucker, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. 4EL Öl langsam darunter schlagen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, abkühlen lassen. Schnitzel waschen, trockentupfen und evtl. flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Mehl und Semmelmehl getrennt auf zwei flache Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelmehl wenden.

3. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie und Vinaigrette mischen, ca. 30min ziehen lassen. 3EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin je Seite ca. 3min braten. Zitrone in Scheiben schneiden. Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnitzeln anrichten. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Nährwerte: 670kcal/E42g/F29g/KH57g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005 Rezept-Nr: 1443

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke