

NATALIE LUMPP

**WINE,
FOOD &
MORE**

**Rezept freundlicherweise zur
Verfügung gestellt von**



Johann Lafer



4 Portionen

Wiener Schnitzel mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Salat

1.) Kartoffeln in reichlich Salzwasser in ca. 25 min. weich kochen. Abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne auskratzen. Gurkenhälften in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

2.) Geschälte Zwiebel und Speck fein würfeln. Beides in zerlassener Butter anbraten. Mit Essig ablöschen, Brühe aufgießen und etwas einkochen lassen. Die Heiße Marinade, zusammen mit Senf und Öl zu den Kartoffel- und Gurkenscheiben geben, gut durchmischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

3.) Inzwischen die Kalbsschnitzel zwischen 2 leicht geölten Folien dünn plattieren. Eier mit Schlagsahne verquirlen. Schnitzel salzen und pfeffern, in Mehl wenden, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

4.) Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, darin die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten in etwa 6 min. goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5.) Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen und zu den Wiener Schnitzeln zusammen mit Zitronenspalten servieren.

Zutatenliste >>



Zutatenliste

- 1 kg Salatkartoffeln
- 1 Salatgurke
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 2-3 El Weißweinessig
- 150 ml Geflügelbrühe
- 1 El Senf
- 4-5 El Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Kalbsschnitzel à 150 g
- 2 Eier
- 1-2 El geschlagene Sahne
- 50 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 150 g Butterschmalz
- 2-3 El Kürbiskernöl
- 3 El Schnittlauchröllchen
- 2 Zitronen, in Spalten geschnitten