

## Rainer Klutsch Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Donnerstag, 14. Januar 2021  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Küchenklassiker

### Zutaten:

#### Für den Kartoffelsalat:

1,5 kg	festkochende Kartoffeln
500 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Weißweinessig
100 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	glatte Petersilie

#### Für die Schnitzel:

4	Kalbsschnitzel (aus der Oberschale) à ca. 180 g
300 g	altbackenes Weizenbrot
50 g	Mehl
5	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
350 g	Butterschmalz
1	Zitrone



### Zubereitung:

1. Für den Salat die Kartoffeln mit Schale weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen
2. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.
3. Die Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die etwas abgekühlten Kartoffeln pellen.
5. Kartoffeln mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.
6. Gemüsebrühe erhitzen. Die Kartoffelscheiben damit übergießen und 5 Minuten ruhen lassen.
7. Danach den Essig über die Kartoffeln verteilen, behutsam vermengen und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.
8. Zuletzt das Sonnenblumenöl und Senf unterheben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken
10. Für die Panade das Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.
11. Mehl auf einem großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale aufschlagen.

12. Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

13. Zum Braten das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

14. Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

15. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

16. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

17. Schnitzel auf Teller geben, Zitronenspalten dazulegen und den Kartoffelsalat dazu reichen.

**Pro Portion: 1213 kcal / 5069 kJ  
115 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß, 58 g Fett**