

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
2 TL Kümmel
1 Zwiebel
150 ml Fleischbrühe
1 EL Senf
3 EL Essig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Rohrohrzucker
2 EL Weizenkeimöl
4 Kalbsschnitzel (à ca. 125 g)
100 g Dinkelmehl Type 1050
3 Eier
125 g Vollkorn-Semmelbrösel
5 EL Rapsöl
1 Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und mit Kümmel in etwa 25 Minuten weichkochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Brühe erhitzen, Zwiebel, Senf, Essig, etwas Salz, reichlich Pfeffer und den Zucker unterrühren. Brühe und Öl unter die Kartoffeln heben, abschmecken und zugedeckt durchziehen lassen.
3. Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Mehl mit Salz und Pfeffer mischen. Jedes Schnitzel zuerst in der Mehlmischung wenden, dann in einen tiefen Teller mit den verquirlten Eiern tauchen und schließlich in Paniermehl wenden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin bei starker Hitze von beiden Seiten in je ca. 3 Minuten goldbraun backen, herausnehmen, überschüssiges Öl auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Zitrone waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Klassische Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten servieren.