

Menu

Panierte Schnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten

1 kg Kartoffeln festkochend
1 Zwiebel
200 ml Gemüsebrühe
3 EL Öl
2 EL Essig
1 EL Senf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

600 g Schweineschnitzel
4 EL Weizenmehl
2 Eier
8 EL Paniermehl
4 EL Butter
10 Stück Cornichons
10 g Petersilie
10 g Schnittlauch
1 Zitrone

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen. Anschließend abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Topf säubern.

Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Im Kartoffel-Kochtopf Brühe ggf. anrühren und erwärmen. Mit Zwiebeln, Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Dressing im Topf mit noch warmen Kartoffelscheiben vermengen und zum Durchziehen beiseitestellen.

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panierstraße 3 tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller Mehl geben, im zweiten Teller Ei verquirlen und in den dritten Teller das Paniermehl geben. Das Schnitzel nun zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel auf jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun braten.

Cornichons abtropfen lassen, Enden entfernen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, ggf. Blätter von den Stielen zupfen und zusammen fein hacken. Cornichons und Kräuter zum Kartoffelsalat geben und ggf. nochmals abschmecken.

Zitrone waschen und achteln. Schnitzel mit Kartoffelsalat auf Tellern verteilen und mit Zitrone garniert servieren.