

Antonina Müller
Wiener Schnitzel mit slowenischen Bratkartoffeln**Donnerstag, 21. November 2024**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
60 g Grieben (ersatzweise fetter Bauchspeck)
2 Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
80 ml Rinderbrühe
etwas Pfeffer

Für die Schnitzel:

3 Brötchen vom Vortag
2 Eier
100 g Weizenmehl, Type 405
1 Bio- Zitronen
4 Kalbschnitzel aus der Oberschale á 150 g
etwas Salz
etwas Pfeffer
60 g Butterschmalz

Für den Apfelkren:

1 Apfel
2 EL Meerrettich, frisch gerieben (oder aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend auskühlen lassen und pellen. (Dies kann auch gut am Vortag gemacht werden.)
2. Für die Schnitzel die Brötchen im Cutter zu Bröseln zerkleinern oder auf der Küchenreibe fein reiben.
3. Wer Speck anstatt Grieben verwendet, diesen klein würfeln. Speckwürfel in einer großen Pfanne schonend auslassen, krossbraten und abtropfen lassen.
4. Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen und die Grieben (oder ausgelassenen Speck) dazugeben.
6. Die gepellten Kartoffeln klein schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut anbraten. Dabei immer gut umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Semmelbrösel in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.
8. Die Eier in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben und verquirlen.
9. Mehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.
10. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und in Spalten schneiden.

11. Die Fleischscheiben dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Wasser besprühen. Dann zunächst im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Schnitzel dann durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Die Panade nicht andrücken.

12. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten.

13. Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel fein reiben. Unter den geriebenen Apfel den Meerrettich mischen.

14. Zum Anrichten die Kartoffel-Mischung in eine Suppenkelle drücken und auf Teller stürzen. Die Schnitzel dazu legen. Jeweils mit einer Zitronenspalte und einem Klecks Apfelkren servieren. Dazu passt ein Blatt- oder Endiviensalat mit Vinaigrette.

Pro Portion: 650 kcal/ 2690 kJ

32 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 40 g Fett