

MARLEY SPOON



Schnitzel Wiener Art mit Gurkensalat und Backkartoffel

 20-30min  2 Personen

Dieses Gericht ist der Starexport der Wiener Küche - und das mit gutem Recht! Dünn geklopft und in einer knusprigen Panade aus Ei, Mehl und Semmelbrösel gebraten, kann hier geschmacklich eigentlich kaum etwas schiefgehen. Dazu gibt es einen frischen Salat aus Gurken und krosse Backkartoffeln aus dem Ofen. An Guadn!

Was du von uns bekommst

- frischer Dill
- unbehandelte Zitrone
- Gurke
- Schweinerückensteak
- Semmelbrösel ¹
- festkochende Kartoffeln
- Butter

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Fleischklopfer
- Pfanne
- Frischhaltefolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 58.1g, Eiweiß 53.1g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achtern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 1-2EL Pflanzenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 25-30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



4. Schnitzel klopfen

Das **Fleisch** zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



2. Gurke schneiden

Inzwischen die **Gurke** waschen, der Länge nach halbieren und in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



3. Salat mischen

Den **Dill** fein hacken und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig, etwas Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



5. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** nun von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2EL Mehl, ein verquirltes Ei und die **Semmelbrösel** in je einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und die **Schnitzel** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden, bis das **Fleisch** gleichmäßig bedeckt ist.



6. Schnitzel braten

Die **Butter** in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze zerlassen und die **Schnitzel** ca. 2-3Min. von jeder Seite braten, bis die Panade goldgelb und knusprig ist. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Überschüssiges Fett der **Schnitzel** kurz mit etwas Küchenkrepp aufsaugen und die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, **Zitronenspalten** und **Gurkensalat** servieren.