



## Schnitzel Wiener Art mit Gurkensalat und Backkartoffel

 20-30min  3-4 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

- Butter
- unbehandelte Zitrone
- Schweinerückensteak
- Semmelbrösel <sup>1</sup>
- frischer Dill
- festkochende Kartoffeln
- Gurken

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 755kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 61.4g, Eiweiß 53.5g



**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. Gurken schneiden**

Inzwischen die **Gurken** 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, zwei verquirlte Eier und die **Semmelbrösel** in je einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und die **Schnitzel** der Reihe nach in dem Mehl, dem Ei und 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 Küchenpapier aufsaugen und die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, **Zitronenspalten** und **Gurkensalat** servieren.