



WIENER SCHNITZEL

FÜR 4 PERSONEN:

4 Kalbsschnitzel à 200 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Mehl, 3 Eier
150 g Semmelbrösel
Öl zum Braten

Für die Bratkartoffeln:

1 kg gekochte Kartoffeln vom Vortag
100 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Muskat

Für die Garnitur:

4 Zitronenscheiben
4 Sardellenfilets, 12 Kapern
Petersilienzweige

1. Die Kalbsschnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

2. Die Schnitzel durch die verschlagenen Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren.

3. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin langsam auf beiden Seiten goldbraun braten.

4. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

5. Das Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze langsam braten.

6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Wiener Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf heißen Tellern anrichten.

8. Die Zitronenscheiben mit Sardellenringen und Kapern belegen, das Ganze auf die Wiener Schnitzel legen, mit Petersilie garnieren und mit einem Blattsalat servieren. Sehr gerne werden zum Wiener Schnitzel auch Pommes frites serviert.