

Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Schweinsschnitzel gebacken

Zutaten

- Schweinsschnitzel (ca. 180 g)
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Ei
- Ca 50g Semmelbrösel
- Butterschmalz oder neutrales Rapsöl zum Ausbacken
- 1 Zitrone zum Servieren



Zubereitung

1. Schnitzel vorbereiten: Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig auf etwa 4–5 mm klopfen. Beidseitig salzen und leicht pfeffern.
2. Panierstraße vorbereiten: Drei Teller bereitstellen: einen mit Mehl, einen mit verquirlten Eiern und einen mit Semmelbröseln.
3. Panieren: Jedes Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend locker in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel nicht fest andrücken – so wird die Panier schön souffliert.
4. Ausbacken: Reichlich Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne oder Fritteuse erhitzen. Das Schnitzel sollte beim Hineinlegen gut im Fett schwimmen. Bei etwa 170–175 °C goldbraun ausbacken, dabei die Pfanne gelegentlich vorsichtig schwenken. Nach ca. 2–3 Minuten wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.
5. Abtropfen: Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Zitronenspalten servieren.

1 Portion Erdäpfelsalat

Zutaten

- 200g speckige Erdäpfel
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 ml Rindsuppe oder Gemüsebrühe
- 90ml Tafelessig
- 10ml Rapsöl
- 1 TL Estragonsenf
- 80g Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- etwas Schnittlauch

Zubereitung

1. Erdäpfel mit Schale in Salzwasser weich kochen, noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein würfeln.
3. Brühe erwärmen und mit Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Die warme Marinade über die Erdäpfel gießen und vorsichtig vermischen.
5. 10–15 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder vorsichtig durchmischen. Die Erdäpfel sollen die Marinade schön aufnehmen.
6. Zum Schluss das Öl einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
7. Mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp:

Der Salat darf ruhig etwas „schlotzig“ sein – genau das macht einen guten österreichischen Erdäpfelsalat aus. Wenn er zu trocken wird, einfach noch etwas warme Suppe dazugeben.

Ein Rezept aus der Folge „Klee am Hanslsteich, 1170 Wien“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/klee-am-hanslsteich/>

Mit freundlicher Unterstützung

