Rezept

Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat, am 23.04.2024

Zutaten

250 g	Kartoffeln
	Salz
1 EL	neutrales Öl
	Pfeffer (nach Belieben)
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Milch
	Salz
	Butterschmalz zum Ausbacken
	1/3 Salatgurke
1 EL	Weißweinessig
2 EL	Gemüsebrühe (Instant; aufgelöst)
1	1/2 EL Mehl
1	Ei
1	dünnes Kalbsschnitzel (ca. 150 g)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und in ca. 25 Min. weich kochen. Dann abgießen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, putzen, nach Belieben schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Diese zu den Kartoffelscheiben geben.

3. 1 kräftige Prise Salz mit Essig, Öl und Gemüsebrühe verrühren, nach Belieben pfeffern und unter den Kartoffelsalat mischen.

4. Zum Panieren des Schnitzels das Mehl auf einen Teller geben, die Semmelbrösel auf einen zweiten. Das Ei in einem tiefen Teller mit der Milch verquirlen. Das Schnitzel trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers flach klopfen, salzen und pfeffern. Erst im Mehl wenden und den Überschuss abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden.

5. In einer mittelgroßen Pfanne ca. 1 cm hoch Butterschmalz erhitzen. Das Schnitzel darin von jeder Seite 2-3 Min. schwimmend goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit dem Kartoffelsalat anrichten.