Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, am 16.10.2026

Zutaten

750 g	Salatkartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Weißweinessig
1 TL	mittelscharfer Senf
1/2 Bund	Schnittlauch
2	Eier
150 g	Semmelbrösel (am besten frisch gemahlen vom Bäcker)
100 g	Butterschmalz
2	Bio-Zitronen
	Salz
4-5 EL	Sonnenblumenöl
150 ml	Geflügelbrühe
	Pfeffer
4	Kalbschnitzel (à ca. 120 g)
ca. 50 g	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	Öl für die Folie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 25 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, dann pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin ca. 1 Min. anbraten. Mit Essig ablöschen, die Brühe dazugießen und offen bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. einkochen lassen.

3. Die heiße Marinade mit dem Senf und restlichen Öl verrühren und zu den Kartoffelscheiben geben. Die Kartoffelscheiben mit der Marinade gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat ca. 30 Min. ziehen lassen.

4. Inzwischen zwei Bögen Frischhaltefolie mit etwas Öl bepinseln. Die Kalbsschnitzel auf einen Bogen legen, den zweiten Bogen darauflegen und die Schnitzel dünn plattieren.

5. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

6. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben. Die Schnitzel salzen und pfeffern, zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

7. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin schwimmend bei kleiner Hitze auf jeder Seite in ca. 4 Min. goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne hin und her schwenken, damit die Schnitzel beim Ausbacken in Bewegung bleiben.

8. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann auf Tellern mit Zitronenspalten anrichten. Den Kartoffelsalat mit Schnittlauch bestreuen und dazu servieren. Dazu passen zudem frittierte Petersilie und Preiselbeermarmelade.