

Rezept

Panierte Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Ein Rezept von Panierte Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, am 19.04.2024

Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln	1 kleine Salatgurke
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	2-3 EL Weißweinessig
3 EL Öl	3 EL Mehl
1 Ei (Größe M)	80 g Semmelbrösel
2 Schweine- oder Putenschnitzel (je ca. 140 g)	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Butterschmalz zum Ausbacken (ersatzweise neutrales Öl)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 25 Min. weich kochen. Inzwischen die Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln, in einer Schüssel mit ½ TL Salz vermengen und ca. 10 Min. Wasser ziehen lassen.
2. Das Mehl, das Ei (mit 1 EL kaltem Wasser verquirlt) und die Semmelbrösel zum Panieren auf drei Tellern oder in flachen Schalen bereitstellen.
3. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Noch warm pellen, in Scheiben schneiden, leicht salzen und in eine Schüssel geben. Die Gurken ausdrücken, mit Pfeffer, 2 EL Essig und dem Öl vermischen und unter die Kartoffeln mengen.
4. Wenn die Schnitzel dicker als ½ cm sind, am besten etwas flacher klopfen. Das geht mit der glatten Seite eines Fleischklopfers, falls Sie einen haben, oder mit der Unterseite eines Stieltopfes. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und schließlich in den Bröseln wenden. Die Panade leicht andrücken.
5. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1 cm hoch Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Kartoffel-Gurken-Salat noch einmal mit Salz und Essig abschmecken (die Kartoffeln saugen viel Würze auf) und zu den Schnitzeln servieren.