

## Rezept

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Ein Rezept von Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>1</b> Zwiebel
<b>5 EL</b> Öl für die Kartoffeln und 4 EL Öl für die Schnitzel	<b>100 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1</b> Ei
<b>2</b> Schweineschnitzel à 200 g (edler und natürlich teurer: Kalbsschnitzel, so wie es sich für das Original gehört)	<b>200 g</b> Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	<b>1 EL</b> Butter
	<b>2</b> Pfannen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1130 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben einlegen und ca. 10 Min. braten, dann einzeln wenden, die Zwiebelscheiben dazugeben und bei geringerer Hitze weitere 10 Min. braten.
2. Das Mehl auf einen Teller geben. In einem tiefen Teller das Ei mit dem Senf verquirlen. Auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben.
3. Die Schnitzel mit einem kleinen Topf oder einem stabilen Glas flach drücken und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Dann sofort im Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Jede Schicht muss das Schnitzel ganz bedecken.
4. 4 EL Öl oder Bratenfett in der zweiten beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf einer Seite in ca. 3 Min. ausbacken; dann wenden, die Butter zugeben und weitere 3 Min. braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.
5. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie innen weich und außen kross sind. Vor dem Servieren auf Küchenpapier entfetten und salzen und pfeffern. Die Schnitzel mit den Kartoffeln auf 2 Tellern anrichten. Die Zitrone vierteln und zum Beträufeln dazulegen.