

## Rezept

# Wiener Schnitzel mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Salat

Ein Rezept von Wiener Schnitzel mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Salat, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)	Salz
<b>1</b> Salatgurke	<b>1</b> Zwiebel
<b>100 g</b> Speck in Scheiben	<b>30 g</b> Butter
<b>80 g</b> Weißweinessig	<b>200 ml</b> Geflügelbrühe
<b>1 EL</b> Senf	<b>8 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>4</b> Kalbsschnitzel à 100 g	<b>2</b> Eier
<b>1-2 EL</b> geschlagene Sahne	Pfeffer
<b>50 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Semmelbrösel
<b>150 g</b> Butterschmalz	<b>2</b> Zitronen
<b>4 EL</b> Kürbiskernöl	<b>3 EL</b> Schnittlauchröllchen
Sonnenblumenöl für die Folien	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Erdäpfel in reichlich Salzwasser weich kochen. Abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne auskratzen. Gurkenhälften in Scheiben schneiden und zu den Erdäpfeln geben.
2. Zwiebel schälen, vom Speck die Schwarte entfernen. Beides in feine Würfel schneiden und in zerlassener Butter anbraten. Mit Essig ablöschen, Brühe angießen und etwas einkochen lassen. Die heiße Marinade zusammen mit Senf und Öl zu den Erdäpfel- und Gurkenscheiben geben, gut durchmischen und ½ Stunde ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel zwischen 2 geölten Stücken Klarsichtfolie plattieren. Die Eier mit der Schlagsahne verquirlen. Schnitzel salzen und pfeffern, in Mehl wenden, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in den Semmelbröseln wenden.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Zitronen in Spalten schneiden und die Schnitzel damit garnieren. Erdäpfel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen und zu den Schnitzeln servieren.