



Schnitzel van varkensvlees

met gebakken aardappels en salade

30-40min 2 personen

De wienerschnitzel wordt traditioneel gemaakt van kalfsvlees, maar wij gebruiken malse varkensfilets. Heb je nog opgekropte agressie, dan kun je die loslaten op het vlees. Je slaat het namelijk helemaal plat, wat het vlees lekker mals maakt. De bijgerechten houden we simpel: gebakken aardappels, een salade en natuurlijk citroen om over de schnitzel uit te knijpen.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 2 varkenslapjes
- 1 zakje paneermeel ¹
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1x babyromanasca

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vleesklopper
- vershoudfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 746kcal, vet 36.2g, koolhydraten 60.4g, eiwit 43.5g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder achteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



4. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden, **1 Spalte** auspressen.



2. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** trocken tupfen und anschließend zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist. **Tipp:** Wer mag, kann statt Öl auch 1-2TL Butter verwenden. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett kurz auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Schnitzel panieren

In tiefen Tellern 1-2EL Weizenmehl, 1 verquirltes Ei sowie die **Semmelbrösel** bereitstellen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden. Dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist, und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



6. Salat zubereiten

1-2TL Senf, 2EL Öl, 1EL Essig, den **Zitronensaft** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, die **1/2 der Petersilie** untermischen. Den **Salat** längs halbieren, quer in Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Die **Schnitzel** mit dem **Salat** und den **Kartoffeln** anrichten, mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.