



Schnitzel Wiener Art

mit Gurkensalat und Backkartoffeln



20-30min



2 personen

Dieses Gericht ist der Starexport der Wiener Küche - und das mit gutem Recht! Dünn geklopft und in einer knusprigen Panade aus Ei, Mehl und Semmelbrösel gebraten, kann hier geschmacklich nichts schiefgehen. Zum zarten Schweineschnitzel gibt es außerdem einen frischen Salat aus Gurken und krosse Backkartoffeln aus dem Ofen. An Guadn!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 grote komkommer
- 10g verse dille
- 2 varkenslapjes
- 50g biologisch paneermeel¹
- 1 onbehandelde citroen

Wat je thuis nodig hebt

- ei³
- 2el bloem¹
- peper en zout
- suiker
- 60ml plantaardige olie
- 15ml 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.

Kooktip

Wer mag, kann die Schnitzel auch in einer Mischung aus Butter und Öl anbraten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 40.4g, koolhydraten 75.1g, eiwit 40.4g



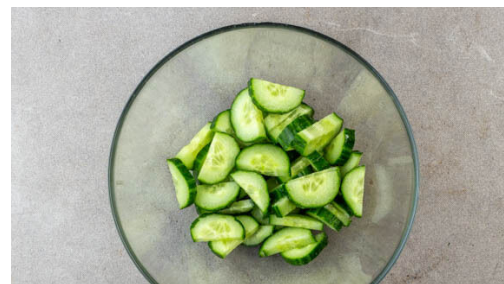
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldgelb und knusprig sind.



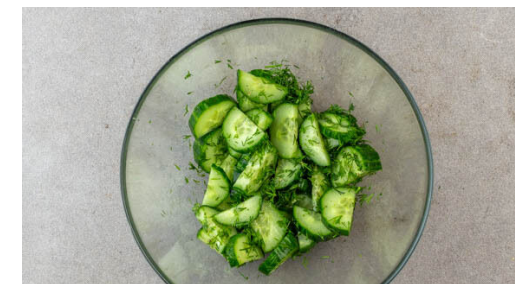
4. Fleisch kloppen

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



2. Gurke schneiden

Inzwischen die **Gurke** der Länge nach halbieren und in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Mit 1-2 Prisen Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



3. Salat mischen

Die **Dillspitzen** abzupfen, fein schneiden und zu den **Gurken** geben. Den **Salat** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.



5. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 2EL Mehl, ein verquirltes Ei und die **Semmelbrösel** in je einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und die **Schnitzel** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden, bis das **Fleisch** gleichmäßig bedeckt ist.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die Panade goldgelb und knusprig ist. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Überschüssiges Fett der **Schnitzel** kurz mit etwas Küchenkrepp aufsaugen und die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, den **Zitronenspalten** und dem **Gurkensalat** servieren.