Hühnerschnitzel auf Kartoffel-Gurken-Salat

Das Hühnerschnitzel auf Kartoffel-Gurken-Salat schmeckt wunderbar. Dieses Rezept ist auch bei Kinder sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

3 Stk.	Kartoffeln (groß, festkochend)
0.5 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Dill
3 EL	Sauerrahm
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Essig
0.5 Stk.	Zitronen
2 Stk.	Hühnerschnitzel
	Salz
2 Stk.	Eier
40 g	Cornflakes
40 g	Semmelbrösel
150 g	Butterschmalz

Zubereitung

1. **Hühnerschnitzel auf Kartoffel-Gurken-Salat** schmeckt kleinen und großen Feinschmeckern: Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach abgießen und abkühlen lassen.

2. Schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Gurke schälen, das Ende entfernen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel vorsichtig die Kerne entfernen. Dann die Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

4. Dill waschen, trocken schwenken und sehr fein hacken.

5. Knoblauchzehe schälen und pressen.

6. Sauerrahm, Mayonnaise, Dill und Knoblauch zu einer glatten Masse verrühren und mit Tafelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Gurken und Kartoffeln mit der Marinade mischen, ggf. noch einmal mit Salz, Pfeffer oder Tafelessig abschmecken.

8. Hühnerschnitzel halbieren und mit einem Fleischklopfer vorsichtig auf eine Dicke von 0,5 cm klopfen.

9. Alle Stücke auf beiden Seiten mit Salz bestreuen.

10. Eier verquirlen und Cornflakes mit den Semmelbröseln mischen. Hühnerschnitzel zuerst mit beiden Seiten in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Cornflakes-Brösel-Mischung wälzen.

11. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerschnitzel darin von jeder Seite etwa 3 Minuten ausbacken, bis sie schön goldbraun und kross sind.

12. Dabei immer wieder mit dem Butterschmalz übergießen.

13. Aus der Pfanne nehmen, mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.

14. Auf dem rahmigen Kartoffel-Gurken-Salat anrichten und servieren.

Tipp

Knusprige Hühnerschnitzel auf rahmigem Kartoffel-Gurken-Salat schmecken auch sehr gut mit Buttergemüse.