

Schnitzerl mit Kartoffelsalat

Das berühmte Wiener Rezept hier mit einer köstlichen Beilage: Schnitzerl mit Kartoffelsalat aus Süßkartoffeln mit Schnittlauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Kartoffelsalat

800 g	Süßkartoffeln
1 Prise	Salz
1 TL	Kümmel
1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
140 ml	Rinderbrühe
4 EL	Branntweinessig
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
4 EL	Pflanzenöl
	Schnittlauch (zum Garnieren)

Für die Schnitzel

800 g	Schweinsschnitzel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
2 EL	Schlagobers

160 g Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die Schnitzerl mit Kartoffelsalat einen großen Topf mit Wasser füllen, reichlich Kümmel und Salz zufügen, zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln darin rund 25 bis 30 Minuten lang weich garen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln kurz abkühlen lassen. Anschließend Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.
2. Die Zwiebeln häuten und fein hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin anrösten, anschließend zu den Kartoffeln geben. Die Rinderbrühe mit Brantweinessig erhitzen und über die Kartoffeln gießen. Den Salat mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen und vorsichtig mischen.
3. Während der Salat zieht, die Schweinschnitzerl sehr dünn klopfen, mit Pfeffer und Salz würzen. Schlagobers und Eier in einen tiefen Teller füllen und mit der Gabel verquirlen. In einen zweiten Teller das Mehl und in einen dritten Teller die Semmelbrösel füllen. Die Schnitzerl zuerst durch das Mehl, dann durch die Eier und zuletzt durch die Brösel ziehen. Diese aber nicht fest andrücken, sondern nur leicht einklopfen.
4. Eine große Pfanne mit Butterschmalz auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Schnitzerl auf beiden Seiten jeweils zirka 2 Minuten schwimmend ausbacken, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Zum Abtropfen auf Küchenkrepp setzen. Erst jetzt das Pflanzenöl unter den Kartoffelsalat mischen und noch einmal abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und über den Salat streuen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Die Schnitzerl mit Kartoffelsalat zusätzlich mit Petersilie garnieren und einige Zitronenscheiben auf den Tellern anrichten. Natürlich kann man statt Schweinefleisch auch das klassische Kalbsfleisch verwenden.