

# Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Das Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln ist eine köstliche Variante der klassischen Art. Ein tolles Rezept, das für Abwechslung sorgt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 4 Stk.  | Hühnerschnitzel                   |
| 740 g   | Kartoffeln (speckig)              |
| 2 EL    | <a href="#">Butter</a>            |
| 2 EL    | Petersilie (gehackt)              |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>              |
| 60 g    | Semmelbrösel                      |
| 50 g    | Mehl (griffig)                    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>              |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>           |
| 500 ml  | Pflanzenöl                        |
| 1 Stk.  | Zitrone (in Scheiben geschnitten) |

## Zubereitung

1. Das **Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln** zubereiten und als Hauptspeise servieren. Vorab die Hühnerschnitzel vorbereiten und auf einem Brett Überreste des Fetts und der Sehnenstränge entfernen. Dazu ein scharfes Messer verwenden. Mit einem Schnitzelklopper das Fleisch vorsichtig platt klopfen. Mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen.
2. Einen tiefen Teller mit Mehl befüllen, einen mit verquirlten Eiern und einen mit Semmelbröseln. Schnitzel nacheinander in Mehl wenden, mit der Gabel das überschüssige Mehl abklopfen. Dann das Fleisch durch das geschlagene Ei ziehen und im Anschluss in den Semmelbröseln wenden. Sanft abklopfen.

3. Einen Finger hoch Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Einen Esslöffel Butterschmalz hinzugeben, so erhält das Schnitzel eine herrlich nussige Note. Die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun backen lassen. Dabei nur einmal wenden. Das Fleisch nicht mit der Gabel einstechen, dies würde die Panade ruinieren.
4. Immer wieder das heiße Fett mit einem Löffel über die Schnitzel gießen, so souffliert die Panade wellenartig. Nach 5 bis 7 Minuten mit einem Bratenwender die Schnitzel herausheben und auf Küchenkrepp ablegen.
5. Parallel dazu einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und etwa 25 Minuten lang kochen (abhängig von der Größen). Wasser abgießen, Herdplatte noch nicht ausschalten. Petersilie grob hacken und mit der weichen Butter zu den heißen Kartoffeln in den Topf geben. Diesen wieder auf den Herd stellen und die Kartoffeln vorsichtig durchschwenken, sodass die Butter aufschäumt und sich alle Zutaten gut vermischen.
6. Die Schnitzel gemeinsam mit den Petersilienkartoffeln anrichten und mit Zitronenscheiben dekorieren.

## Tipp

Die Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln auf einem Teller mit einem Tomaten- oder Gurkensalat anrichten.