

# Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln

Unvergleichlich zart schmecken die Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln. Bei diesem Rezept bleibt kein Bissen übrig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|         |                                              |
|---------|----------------------------------------------|
| 6 Stk.  | <a href="#">Schnitzel</a>                    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                         |
| 50 g    | Mehl                                         |
| 3 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                         |
| 200 g   | Weißbrotbröseln                              |
| 740 ml  | Schweineschmalz (Menge je nach Pfannengröße) |
| 1 Stk.  | Zitrone                                      |

## Für die Petersilien-Erdäpfel

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 12 Stk. | Erdäpfel                |
| 4 EL    | Petersilie              |
| 20 g    | <a href="#">Butter</a>  |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>    |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Eine sättigende und beliebte Hauptspeise sind die **Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln**. Das Platteisen zur Hand nehmen und die Schnitzel zu Anfang leicht klopfen. Anschließend beidseitig salzen.

2. Drei tiefe Teller vorbereiten: In den ersten Teller kommt das Mehl, in den zweiten das verquirlte Ei, in den dritten die Semmelbrösel.
3. Jedes Schnitzel in Mehl wenden, danach durch verquirltes Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Wichtig: Die Panade nicht festdrücken, nur leicht klopfen.
4. Schweineschmalz in eine Pfanne füllen und erhitzen. Sobald das Fett heiß ist, die Schnitzel ausbacken. An der Pfanne zeitweise rütteln, so löst sich das Fett und die Schnitzel bleiben in Bewegung.
5. Auf diese Art und Weise entsteht eine wunderschöne Panier. Ist eine goldgelbe Farbe erreicht, dann sind die Schnitzel fertig und können auf dem Küchentrepp abtropfen. Achtung: Schnitzel niemals mit der Gabel einstechen, das zerstört die Panier.
6. Erdäpfel in der Zwischenzeit schälen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, die Erdäpfel darin etwa 20 Minuten garen (je nach Größe). Anschließend abgießen.
7. Petersilie grob hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und anbräunen. Mit Salz und gehackter Petersilie zu den gekochten Erdäpfeln geben. Die Petersilie nicht zu fein schneiden, da der Großteil des Geschmacks andernfalls am Brett haften bleibt.
8. Die Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

## Tipp

Die Wiener Schnitzerl vom Kalb mit einem grünen Salat anrichten.