

Rezept (4 Personen)

Wiener Schnitzel mit Erdäpfeln

Zutaten :

4 Schnitzel von der Kalbsoberschale a ca. 120g

2 Eier

2 EL geschlagene Sahne

150g Semmelbrösel

Zitronenspalten und Butterschmalz

700g Kartoffeln

200g Preiselbeeren

Kleiner Bund Petersilie

Zubereitung:

Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl bestrichen wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei ganze Eier und die geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern.

Die Schnitzel in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Danach in heissem Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf den Tellern mit je einer Zitronenspalte servieren.

Die Kartoffeln waschen und schälen und in Salzwasser mit Kümmel nicht zu weich kochen. Mit Blattpetersilie garnieren, dazu reicht man ein Schälchen Preiselbeeren.