

Bratkartoffeln mit Wiener Schnitzel oder Spiegelei

Zutaten für die Bratkartoffeln (für 2 Personen):

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 EL Rapsöl
- 100 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln mit kaltem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen. Nicht länger kochen lassen, sonst zerfallen sie beim Schneiden und Braten. Abgießen, kurz abkühlen lassen, dann pellen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck in etwa 3 mm dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Rapsöl in zwei große Pfannen geben und erhitzen. Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten kross braten.

Bratkartoffeln zum Abtropfen in ein Sieb geben. Speck in einer der beiden Pfannen bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten braten. Zwiebeln dazugeben, etwa 2 Minuten mitbraten, anschließend die Butter hinzufügen, aufschäumen und das enthaltene Wasser verdunsten lassen.

Bratkartoffeln zu Speck, Zwiebeln und Butter in die Pfanne geben, durchschwenken und bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten kross braten. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals durchschwenken.

Für die Variante mit Ei pro Portion 1 Ei in etwas Öl braten. Salzen und pfeffern.

Zutaten für das Schnitzel:

- 2 (à 140 g) Kalbsschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 3 Eier
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Paniermehl
- 200 ml Rapsöl
- 2 EL Butter
- 2 Spalten Zitrone
- 2 EL (aus dem Glas) Wild-Preiselbeeren

Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer, Plattiereisen oder der Unterseite eines Stieltopfes einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie circa 3 mm dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Paniermehl auf je einem Teller verteilen.

Die Schnitzel zunächst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss das Fleisch ins Paniermehl legen und den Teller wie eine Pfanne schwenken, damit das Paniermehl ohne Druck am Schnitzel haftet. Schnitzel umdrehen und den Teller noch einmal schwenken, sodass das

Paniermehl erneut locker daran haftet.

Rapsöl in zwei großen Pfannen erhitzen. Schnitzel jeweils ins heiße Öl geben und darin bei mittlerer Hitze zunächst von einer Seite circa 1,5 Minuten braten. Dabei die Pfannen durchgehend vorsichtig bewegen und das heiße Öl in Wellen über die Schnitzel laufen lassen. Anschließend die Schnitzel wenden und von der anderen Seite erneut 1,5 Minuten goldbraun braten, dabei die Pfanne weiterhin durchgehend bewegen. Kurz bevor die Schnitzel fertig gebraten sind, jeweils 1 EL Butter ins heiße Öl geben, aufschäumen lassen und die Schnitzel darin schwenken.

Schnitzel aus den Pfannen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit je 1 Zitronenspalte und Preiselbeeren servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 01.12.2023

Koch/Köchin: Steffen Henssler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen