

Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Gurkensalat

Zutaten für die Schnitzel (für 3 Personen):

- 300 g Kalbsschnitzel
- 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Bratöl

Kalbsfleisch mit einem Plattierisen flach klopfen, in passende Stücke schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Eier in einer Schüssel miteinander verquirlen. Jeweils etwas Mehl und Paniermehl in zwei weitere Schüssel oder alternativ tiefe Teller geben. Das Fleisch jeweils erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden. In einer heißen Pfanne in reichlich Bratöl ausbacken. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für den Kartoffelsalat:

- 600 g Kartoffeln
- 1 weiße Zwiebel
- Essig
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 1 Bio-Zitrone
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend abkühlen lassen, pellen und klein schneiden. Zwiebel schälen, klein schneiden und mit den Kartoffeln vermengen. Mit Essig, Öl, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem Salat vermengen.

Zutaten für den Gurkensalat:

- 1 Gurke
- 0,5 Bund Dill
- 1 EL Senf
- 1 EL Agavendicksaft
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Dill fein hacken. Restliche Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit den Gurken und dem Dill vermengen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 12.07.2022

Koch/Köchin: Catherine Löffel

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