

WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|-------|-------------------------------|
| 4 | Kalbsschnitzel vom Kaiserteil |
| 4 TL | Salz |
| 100 g | glattes Mehl |
| 4 | Eier |
| 300 g | Weißbrotbrösel |
| 1 L | Butterschmalz |
| 2 | Zitronen |
| 500 g | kleine Kartoffeln |
| 10 g | Butter |
| 2 EL | gehackte Petersilie |
| | Salz |

Zubereitung Schnitzel:

Das Schnitzelfleisch dünn klopfen und salzen. In glattem Mehl wenden, durch geschlagenes Ei ziehen und zum Schluss mit den Weißbrotbrösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen (170°), das Schnitzel darin goldbraun backen und vor dem Anrichten mit einem Küchentrepp vorsichtig abtupfen.

Zubereitung Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen, kurz auskühlen lassen und schälen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln und gehackte Petersilie dazu geben. Kurz schwenken und mit Salz würzen.