

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 3. Februar 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

## Wiener Schnitzel

**30 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 200 g (aus der Schale des Kalbsschlögels), Salz, Öl zum Backen. Zum Panieren: Mehl, Eier, Semmelbrösel. Für die Petersilerdäpfel: 4 Erdäpfel (gekocht, geschält und geviertelt), 1 Bund Petersilie (Blätter abgezupft und gehackt). Für den Salat: 150 g Vogelsalat, 1 EL scharfer Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung

Schnitzel dünn klopfen und mit Salz würzen. Fleisch beidseitig in Mehl wenden, gut abschütteln, dann durch verquirltes Ei ziehen. Anschließend in Semmelbröseln wenden und in reichlich heißem Öl beidseitig goldgelb backen. Die Schnitzeln müssen im Fett schwimmen. Pfanne immer ein wenig rütteln, damit Fett und Schnitzel in Bewegung bleiben. Dabei hebt sich die Panier ab und das Schnitzel bekommt seine typische wellige Oberfläche. Beim Wenden nicht in das Fleisch stechen. Die Schnitzel nach dem Backen gründlich mit Küchenpapier abtupfen.

Das Backfett in ein hitzebeständiges Geschirr abseihen und die gekochten Erdäpfel kurz in den in der Pfanne verbliebenen Semmelbröseln schwenken, zum Schluss die gehackte Petersilie zugeben.

Für den Salat Senf mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und den geputzten Vogelsalat durchziehen.

Schnitzel auf vorgewärmten Tellern mit den Erdäpfeln servieren. Den Salat extra dazu reichen.