

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Das Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schnitzel

- 4 Schnitzel vom Kalbsschlegel a 160g
- Salz
- Sodawasser
- Weizenmehl zum Panieren
- 2 Eier
- 1 Schuss Obers
- 150g Weißbrotbrösel
- Schweineschmalz
- Butterschmalz
- 1 Zitrone

Quelle: ORF extra

Für den Salat

- 4 Erdäpfel – Sorte „Ditta“
- Salz
- 3 Umdrehungen schwarzer Pfeffer
- Essig
- Öl
- Senf
- Rote Zwiebel
- 2 EL Rindssuppe
- Schnittlauch

Zubereitung

Schnitzel:

Schnitzel mit einem Plattiereisen sanft klopfen. Mäßig salzen. Die Oberfläche leicht mit Sodawasser besprühen. In Mehl wenden, gut abschütteln. Durch mit einem Schuss Sodawasser und Obers verfeinerte verquirlte Eier ziehen. In Brösel vollständig wenden.

Schnitzel in ausreichend heißem Schweineschmalz und Butterschmalz backen. Diese müssen im Fett schwimmen. Pfanne immer ein wenig rütteln, damit Fett und Schnitzel in Bewegung bleiben. So souffliert die Panier am schönsten. Beim Wenden nicht ins Fleisch stechen. Schnitzel zu goldbrauner Farbe backen. Nach dem Backen das Schnitzel gründlich mit Küchenkrepp abtupfen.

Erdäpfelsalat:

Für einen guten Erdäpfelsalat kocht man die Erdäpfel, schält sie, schneidet diese in Scheiben und mischt sie noch warm mit einer Marinade aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer sowie einer klein geschnittenen in ca. 2 EL warmer Rindssuppe überkochten, roten Zwiebel (der Salat muss schmierig sein). Darüber kommt eine Handvoll Schnittlauch.