

Echtes Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für dieses Gericht benötigst du:

4 Kalbsschnitzel
1 kg Kartoffeln
2 Eier
8 EL Mehl
Etwas Semmelbrösel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1-2 Zweige frischer Rosmarin
1 Zitrone
Bratöl
Salz, Pfeffer
1 Glas Preiselbeeren

Materialien:
1 Kochtopf
2 Pfannen
1 Bratzange
1 Kochlöffel
Frischhaltefolie
1
Fleischhammer
Schneidebrett
Messer

Zubereitung:

Zuerst kochst du die Pellkartoffeln. Dazu legst du die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser.



Du bringst das Wasser auf höchster Stufe zum Kochen. Sobald es kocht, reduzierst du die Hitze und lässt die Kartoffeln 20- 25 Minuten kochen. Während dessen klopfst du die Kalbsschnitzel flach. Du wickelst das Kalbsschnitzel in Frischhaltefolie ein und schlägst mit dem Fleischhammer vorsichtig auf das Schnitzel bis es richtig dünn ist.



Anschließend würzt du es mit Salz und Pfeffer. Nun verteilst du auf drei Tellern etwas Mehl, Semmelbrösel und die zwei Eier, die du zuvor aufschlägst und mit einer Gabel vermischst. Als nächstes wälzt du das Schnitzel zuerst in Mehl bis es von beiden Seiten bedeckt ist, dann ziehst du es durch das Ei und als letztes legst du das Schnitzel in die Semmelbrösel. Auch hier achtest du darauf, dass das Fleischstück von beiden Seiten gut mit den Bröseln bedeckt ist.

In der Zwischenzeit sind die Pellkartoffeln gar geworden und du gießt sie vorsichtig ab. Du schreckst jetzt die heißen Kartoffeln mit kaltem Wasser ab, schälst sie und schneidest sie in 5mm große Scheiben.



Nach diesem Vorgang hackst du die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein. Daraufhin gibst du 3 EL Bratöl in eine Pfanne und erhitzt es auf mittlerer Stufe. Sobald das Fett heiß ist, gibst du die Kartoffelscheiben hinein und lässt sie von einer Seite goldbraun anbraten. Dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten. Nun gibst du die Zwiebeln, den Knoblauch und die Rosmarinzweige hinein und lässt alles langsam weiterbraten. Ab und zu schwenkst du die Pfanne. Zum Verfeinern mit Salz und Pfeffer würzen.



Gleichzeitig erhitzt du in der zweiten Pfanne ungefähr 5-6 EL Bratöl. Wenn dieses richtig heiß ist, legst du die Schnitzel hinein, so dass sie in dem Öl schwimmen. Du brätst die Stücke auf jeder Seite circa 5 Minuten schön braun.



Zum Schluss servierst du alles auf einem Teller und garnierst das Gericht mit Rosmarin und einem Zitronenstück.



Tipp:
Dazu schmecken Preiselbeeren sehr gut.

Guten Appetit! 😊