

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Speck-Kartoffelsalat

von Metzgermeister Philipp Büning, Münster

(für 4 Personen)

Für die Kalbsschnitzel

4 dünne Kalbsschnitzel
aus der Oberschale

Paniermehl (am besten
vom Bäcker)

2 Eier

2 Esslöffel Milch

Mehl

Salz, Pfeffer

1 unbehandelte Zitrone

Zum Braten

Reichlich Butterschmalz

Für den Speck- Kartoffelsalat

etwa 750 g festkochende
Kartoffeln

Salz

125 g gewürfelter,
durchwachsener Speck

200 ml Fond

3 Esslöffel weißer Balsamicoessig

2 Esslöffel Olivenöl

1 Frühlingszwiebel

1 Esslöffel gehackte
Petersilie



Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen, die Schale einmal rundherum einritzen und die Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz abdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Speck in einer Pfanne knusprig braten, dann zu den Kartoffeln geben. Mit Fond, Öl und Essig übergießen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig umrühren.

Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

Den Backofen auf etwa 80 °C vorheizen.

Je nachdem wie groß die Schnitzel sein sollen, diese eventuell einmal durchschneiden.

Die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und mit dem Rücken eines breiten Messers austreichen.

Salzen und pfeffern. Die Gewürze etwas einmassieren.

Zum Panieren drei tiefe Teller bereitstellen, einen mit Mehl füllen. Im nächsten Eier und Sahne verquirlen. In den dritten Paniermehl geben.

Die Schnitzel erst in Mehl wenden und abklopfen. Dann von beiden Seiten durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und in Paniermehl wenden.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Denn Wiener Schnitzel werden eher frittiert als gebraten. Die Schnitzel je nach Größe einzeln oder zu zweit braten. Dabei die Pfanne immer in Bewegung halten.

Wenn der Rand des Schnitzels nach etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig ist, das Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten.

Die fertigen Schnitzel auf ein Küchenpapier oder Trockentuch legen. Der Stoff zieht Fett aus der Panierung.

Die Schnitzel zum Entspannen einige Minuten ohne Abdeckung in den warmen Backofen legen.

Den Kartoffelsalat nochmals abschmecken.

Zum Anrichten Kartoffelsalat und Schnitzel auf Teller geben. Den Salat mit Zwiebelringen und Petersilie bestreuen. Die Zitrone in Schnitze schneiden und auf den Schnitzel garnieren.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen