

Hauptgericht

Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln, Preiselbeeren und Zitronenschnitz

Zutaten:

8 St. Kalbsschnitzel á 80g Oberschale oder Nuss

2 St. Eier

200 g Semmelbrösel

80 g Instant Mehl

Salz

Pfeffer

200 g Butterschmalz

280 ml Rapsöl

1 St. Zitrone

145 g Preiselbeeren

900 g Kartoffeln, Drillinge

0.5 St. Zwiebeln

0.2 Bund Petersilie, kraus

Muskatnuss

Zubereitung:

Von der Kalbs-Oberschale dünne Scheiben herunterschneiden und leicht plattieren. Eier verquirlen. Mehl und Semmelbrösel bereitstellen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst leicht mehlieren und dann in die verquirlten Eier tauchen. Nun gut abtropfen lassen und zum Schluss in den Semmelbröseln schwenken, nicht zu fest andrücken! Die vorbereiteten und panierten Schnitzel in reichlich heißem Fett "schwimmend" ausbacken. Nur so entsteht ein welliges und richtig knuspriges Schnitzel. Das Schnitzel sollte während des Ausbackvorgangs möglichst nur 1-2-mal gewendet werden, um die "Panier" nicht zu beschädigen. Die fertigen Schnitzel auf ein Küchentuch kurz abtropfen lassen und rasch servieren. Die Kartoffeln waschen und in der Schale garen. Sie sollten "al dente" sein, wenn sie fertig sind. Dann kurz ausdämpfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und die Kartoffeln gleichmäßig verteilen. Dabei r die Pfanne nicht zu voll machen. Die Scheiben sollten sich nicht stapeln. So lange braten bis sie am Rand bräunen. Wenden und wiederum bräunen lassen. Das braucht ein wenig Zeit. Fein gehackte Zwiebeln zu den knusprigen Kartoffeln geben und noch kurz mit angehen lassen. Würzen und vor dem Anrichten fein gehackte Petersilie unter schwenken.