

# Hauptgericht

Original Wiener Schnitzel

Zutaten:

500 g Kalbfleisch Rücken oder Oberschale  
50 g Mehl  
2 St. Eier  
80 g Paniermehl  
1 St. Zitrone  
0.25 Bund Petersilie, glatt  
40 g Sardellen  
40 g Kapern  
500 g Kartoffeln, festkochend  
1 St. Zwiebeln  
1 EL Senf  
80 ml Weißweinessig  
150 ml Pflanzenöl  
150 g Butterschmalz  
150 ml Gemüsebrühe  
160 g Preiselbeeren  
0.25 St. Kopfsalat oder Lollo rosso, o.ä.

Zubereitung:

1. Das Kalbfleisch wird pariert, portioniert und mit dem Fleischklopper unter einem Gefrierbeutel sehr dünn geklopft. Die Schnitzel werden leicht befeuchtet, in Mehl gewendet, in Ei getaucht und sanft paniert. 2. Dann müssen die Schnitzel rasch in das heiße Fett, in dem sie schwimmend unter Bewegung ausgebacken werden. Gewendet wird nur einmal mittels einer Zange. Wenn die Kruste braun ist, legt man sie kurz auf ein Küchenpapier zum Abtropfen. 3. Die Kartoffeln werden handwarm geschält und in Scheiben geschnitten. 4. Die Zwiebeln werden gewürfelt in Pflanzenöl angebraten, dann mit Senf und Essig angerührt und mit Gemüsebrühe aufgefüllt. 5. Nach dem Einkochen schmeckt man die Salatsoße ab und gibt sie heiß über die Kartoffeln und rührt nur wenig um. 6. Deko: Zitronenscheibe mit Sardellenröllchen und Kapern; Preiselbeeren; frittierte Petersilie