

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 5 EL Öl für die Kartoffeln
- 4 EL Öl für die Schnitzel
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Schweineschnitzel à 200 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butter
- ½ Zitrone
- 2 Pfannen

Schritt 1

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden.

5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben einlegen und ca. 10 Min. braten, dann einzeln wenden, die Zwiebelscheiben dazugeben und bei geringerer Hitze weitere 10 Min. braten.

Schritt 2

Das Mehl auf einen Teller geben. In einem tiefen Teller das Ei mit dem Senf verquirlen. Auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben.

Schritt 3

Die Schnitzel flach drücken und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Dann sofort im Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Jede Schicht muss das Schnitzel ganz bedecken.

Schritt 4

4 EL Öl in der zweiten beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf einer Seite in ca. 3 Min. ausbacken; dann wenden, die Butter zugeben und weitere 3 Min. braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Schritt 5

Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie innen weich und außen kross sind. Vor dem Servieren auf Küchenpapier entfetten und salzen und pfeffern. Die Schnitzel mit den Kartoffeln auf 2 Tellern anrichten. Die Zitrone vierteln und zum Beträufeln dazulegen.

