

Wiener Schnitzel mit Butterreis und Kartoffelsalat

Zutaten für vier Portionen:

FÜR DIE SCHNITZEL:

- 4 Kalbsschnitzel (dünn geschnitten)
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Butterschmalz
- Salz
- Preiselbeeren
- 1 Zitrone

FÜR DEN REIS:

- 200 g Reis (Langkorn)
- Butter
- Salz

FÜR DEN KARTOFFELSALAT:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Salatgurke
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Sonnenblumenöl
- Apfelessig
- Salz
- Pfeffer (schwarz)

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Zwiebeln fein würfeln, in eine große Schüssel geben und mit kochender Brühe übergießen. Salatgurke in dünne Scheiben schneiden, gut salzen und etwa eine halbe Stunde stehen lassen. Wasser abgießen und Gurkenscheiben zu den Zwiebeln geben. Fertig gekochte Kartoffeln kurz abkühlen lassen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. In die Schüssel geben und alles gut durchmischen. Mit Öl und Essig angießen, nochmals gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis in etwas Butter heiß werden lassen und mit 400 ml Wasser angießen. 1 gehäuften TL Salz dazu geben und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. In den fertig gekochten Reis Butterflöckchen einstreuen.

Schnitzel trockentupfen und platieren. Beidseitig leicht salzen und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Durch die in einer kleinen Schüssel verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden, bis das Fleisch überall gut bedeckt ist. Reichlich Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dabei die Pfanne immer wieder etwas schütteln und darauf achten, dass etwas Schmalz auf die Oberseite der Schnitzel gelangt. Dabei sollte sich die Panade über dem Fleisch wölben.

Schnitzel mit Preiselbeeren und einem Zitronenschnitt mit etwas Reis auf einem Teller anrichten. Kartoffelsalat in einem extra Schüsselchen dazu reichen.

Bei Bedarf lassen sich die Schnitzel im Backofen (auf 100 Grad vorgeheizt) warm halten. Dabei darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen, da sonst die Panade aufweicht.