Schnitzel mit Pommeswürfel und Salat

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Schnitzel

4	Schnitzel - ca. 150g pro Schnitzel
150 G	griffiges Mehl
3	Eier
150 G	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz

Pommeswürfel

1 KG	speckige Erdäpfel
	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
	Salz

Salat

	Blattsalate der Saison
	Nach Belieben Gemüse
	Nach Belieben Samen oder Saaten

Marinade

3 EL	Weißwein- oder Apfelessig
3 EL	Pflanzenöl
1 TL	scharfer Senf
1 TL	Honig
	Salz

Zubereitung

1. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen, dann salzen und pfeffern und panieren.

   Als Fleisch kann Kalb, Schwein, Huhn oder Pute verwendet werden.

2. Hierfür das Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Bröseln wälzen und die Panade andrücken.

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun braten.

4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und ggf. im Backrohr warmhalten.

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Kartoffelwürfel für ca. 15 Minuten in kaltes Wasser legen.
3. Im Anschluss die Kartoffelwürfel abseihen und in einem Küchentuch trockentupfen.
4. Öl in einem Topf auf etwa 170 °C erhitzen (Temperaturkontrolle mit einem Thermometer).
5. Im heißen Öl goldgelb frittieren, die Kartoffelwürfel während des Frittierens in Bewegung halten, z.B. mit einer Schaumkelle durchrühren.

   Die Kartoffelwürfel auf 3 Partien frittieren.

6. Nach dem Frittieren auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

1. Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerkleinern.
2. Gemüse je nach Wahl ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Den Salat kurz vor dem Servieren marinieren. Mit Gemüse und gewünschten Samen oder Saaten garnieren.

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Das Schnitzel wird gerne mit Preiselbeermarmelade und geschnittenen Zitronenscheiben serviert.