



1

WIENER SCHNITZEL
MIT PETERSILIEN-
KARTOFFELN

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g	Fett in g	Eiweiss in g	Energie in kcal
125	26	58	988

 Servierfertig: ca. 35 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809
Schreibe eine E-Mail an feedback@kochabo.de
Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf facebook.com/kochabo.de



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
 Schweineschnitzel	2 Stk.	4 Stk.
 Kartoffeln	6 Stk.	12 Stk.
 Ei	1 Stk.	2 Stk.
 Mehl	ca. 120 g	ca. 240 g
 Semmelbrösel	ca. 160 g	ca. 320 g
 Zitrone	1 Stk.	2 Stk.
 Petersilie	½ Bund	1 Bund
 Öl	ca. 100 ml	ca. 200 ml
 Butter	1 EL	2 EL
 Salz, Pfeffer	Prise	Prise

Was Du sonst noch brauchst: Fleischklopfer, Küchenpapier, Folie

- 1 Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. **Kartoffeln** waschen, schälen, große Kartoffeln evtl. halbieren und im kochenden Wasser etwa 20 Minuten kochen.
- 2 In der Zwischenzeit **Petersilie** waschen, trockenschütteln und fein hacken. **Ei** in einem großen, tiefen Teller verquirlen. **Mehl** und **Semmelbrösel** ebenfalls auf je zwei tiefen Tellern verteilen. **Fleisch** abspülen und trocken tupfen.
- 3 **Fleisch** mit einem Fleischklopfer flach klopfen, anschließend **salzen** und **pfeffern**. **Schnitzel** (Kochtipp) zuerst im **Mehl**, dann im **Ei** und zum Schluss in den **Semmelbröseln** wenden.
- 4 **Öl** (am besten Raps- oder Sonnenblumenöl) in einer Pfanne erhitzen und **Schnitzel** darin unter einmaligem Wenden und gelegentlichem Schwenken ca. 6-8 Minuten goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5 **Kartoffeln** abgießen und anschließend im Topf mit Butter und gehackter **Petersilie** gut vermischen, leicht **salzen**. **Petersilienkartoffeln** mit **Schnitzel** auf Tellern anrichten. Zum Schluss **Zitrone** in Scheiben schneiden und **Zitronenscheiben** zum **Schnitzel** servieren.

Kochtipp

Vordem Panieren kann man das Schnitzel mit etwas Wasser bespritzen. Durch die anschließende Dampfbildung beim Braten wird die Panade vom Schnitzel getrennt. Auch bekannt als „soufflieren“.