

# Bratkartoffeln Rezepte

## Feinschmecker Bratkartoffeln Mit Wiener Schnitzel

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Kalb, Kartoffeln, Gemüse

---

8	Dünne Kalbsschnitzel à 70 g	2	Essl. Butter
	Weißer Pfeffer & Salz	1	Zitrone; Saft davon
	- frisch aus der Mühle	700 g	Fest kochende Kartoffeln
2	Eier	100 g	Parmaschinken
2	Essl. Sahne	100 g	Zwiebel, gewürfelt
150 g	Weißbrot ohne Rinde	1/4 Teel. Kümmel	
2	Essl. Mehl	2	Essl. Schnittlauchröllchen
1	Essl. Butterschmalz		

---

Die Schnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern, Eier und Sahne zusammen aufschlagen, das Weißbrot fein zerbröseln oder reiben. Die Schnitzel erst in Mehl wenden und abklopfen, dann in der Ei-Sahne- Mischung und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Butterschmalz und ein Ei Butter zusammen in einer Pfanne erhitzen (nicht zu heiß). Die Schnitzel einlegen und mit einmaligem Wenden goldbraun braten. Auf Küchenkrepp entfetten und etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Die Kartoffeln in der Schale mit etwas Salz nicht zu weich kochen, abkühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zwei große beschichtete Pfannen erhitzen, die restliche Butter zugeben und die Kartoffeln vorsichtig nebeneinander einlegen. Goldgelb braten und dabei vorsichtig wenden.

Den Parmaschinken würfeln und zusammen mit den Zwiebelwürfeln zu den Kartoffeln geben, vorsichtig unterschwenken und mit anbraten. Kurz vor dem Servieren Kümmel und Schnittlauchröllchen zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.