



## **Klassiker Comeback – Wienerschnitzel**

*Folge 4*

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 45min

Zubereitungszeit: 30min

### **Rezept Wienerschnitzel**

800g Kalbfleisch

400g Paniermehl (vom Bäcker)

8 Eier

200 g Mehl

400 g Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1stk Zitrone

### **Vorbereitung der Schnitzel:**

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier legen. Mit einem Fleischklopfer vorsichtig flachklopfen, bis sie etwa 0,5 cm dick sind.

Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel klassisch panieren.

In einer grossen Pfanne die Butter oder das Butterschmalz erhitzen, bis es schäumt.

Die panierten Schnitzel vorsichtig in die Pfanne legen (nicht zu viele auf einmal, damit sie gleichmässig braten können). Bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten pro Seite goldbraun braten.

### **Rezept Preiselbeeren – MAYO**

1 Ei  
2Pr Salz  
1 dl Sonnenblumenöl  
½ Zitrone für Saft  
10g Essig  
2 EL Preiselbeeren Konfi

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Mix Becher geben und kurz mit einem Stabmixer vermischen. Dann das Öl, während dem man mixt, langsam dazu geben.

### **Rezept Kartoffelsalat**

1 kg festkochende Kartoffeln  
1,5 dl Bouillon  
1 Zwiebel, fein gehackt  
4 EL Weissweinessig  
1 EL Senf  
2 EL Mayonnaise  
3 EL Chavroux  
2 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Kartoffeln in der Schale 20-30 Minuten garen. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben.

Bouillon zusammen mit gehackter Zwiebel aufkochen, Essig begeben, über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken.

Für die Sauce: Senf, Mayonnaise, Chavroux, Rapsöl und Gewürze mischen, unter die Kartoffeln mischen. Abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch garnieren.