



ZUTATEN

Kalbsschnitzel	800 gr
Paniermehl	500 gr
Eier	6-8 Stück
Mehl	500 gr
Salatgurke	1 Stück
Zwiebel	1 Stück
Sonnenblumenöl	2 EL
Weißweinessig	1-2 EL
Zucker	2 TL
Kartoffeln	700 gr
Wein-Sauerkraut	500 gr
Knoblauch	4-6 Zehen
Maggi	1-2 EL
Butter	50 gr
Milch	150-200 ml
Muskatnuss 1/2 TL	1/2 TL

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



Melvin & Dustin



Original Wiener Schnitzel mit Sauerkraut-Kartoffelstampf & Gurkensalat



AUFWAND
1,5 STUNDEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
7/10

REZEPT

Schritt 1:

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Für ca. 25-30 Minuten weich kochen.

Schritt 2:

Gurken in feine Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben und ordentlich salzen. Vermengen und zur Seite stellen.

Schritt 3:

Panierstraße vorbereiten. Von links nach rechts. Mehl, Ei und dann Paniermehl. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend panieren. Die panierten Schnitzel zur Seite stellen.

Schritt 4:

Wenn die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz erreicht haben nehmen wir diese vom Herd. Butter, Milch sowie Salz, Pfeffer und etwas Muskat hinzugeben. Kartoffeln stampfen. Sauerkraut und Maggi hinzufügen, die geschälten Knoblauchzehen hineinpressen. Gut verrühren. Abdecken und warm halten.

Schritt 5:

Überschüssige Flüssigkeit welche die Gurke verloren hat wegkippen. Fein gewürfelte Zwiebel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sonnenblumenöl sowie Weißweinessig verfeinern und etwas Zucker ausbalancieren.

Schritt 6:

Schnitzel in Sonnenblumenöl ausbacken und ständig in Bewegung halten sodass die Panade schön suffliert.

Guten Appetit!

