

# Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat



Rezept: 0059

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.3.5. Hauptgericht Schwein

Schwein, Kartoffel, Gemüse, Fleischwurst

CookBack

## Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln als Pellkartoffel in ausreichend Salzwasser kochen und danach das Kochwasser abschütten und die Kartoffeln ausdünsten lassen. Die Eier kochen, sodass sie noch wachweich im Eigelb sind, danach die Eier abpellen und in sechstel schneiden. Fleischwurst in kleine Würfel und die Cornichons in feine Scheiben schneiden und beides in eine Schüssel geben. Joghurt, Mayonnaise, Sahne, Senf, Gurkenwasser zugeben und alles verrühren. Nun das Dressing mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig und Olivenöl abschmecken. Am Ende die Petersilie unterheben. Die gesamte Masse kann gut kräftig abgeschmeckt werden, die Kartoffeln ziehen ausreichen Geschmack aus dem Dressing. Zuletzt die noch warmen Kartoffeln abpellen und in Scheiben geschnitten zu dem Dressing geben. Ebenso die Eier Stücke. Alles gut unterheben und eine ausreichende Zeit, für mindesten 2 Stunden, durchziehen lassen.

Die Schnitzel ausreichend plattieren und gut trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl und die Butter zum Anbraten erhitzen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne vermengen und zur Panierung zu den Gefäßen mit Paniermehl und Mehl stellen. Die Schnitzel erst im Mehl dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Das Paniermehl nicht extra andrücken. Nun die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb in der Pfanne ausbacken. Auf einem Küchentuch das Bratenfett abtropfen lassen und danach mit dem Kartoffelsalat servieren.

## Zutatenliste für 4 Personen

650 g Kartoffeln, festkochend  
125 g Fleischwurst Geflügel  
200 g Joghurt  
100 g Mayonnaise  
70 g Cornichons mit Chili  
50 g Sahne  
80 g Gurkenwasser von Cornichons  
15 g Petersilie gehackt  
4 Eier  
4 TL Dijonsenf  
1 EL Balsamico Essig hell  
2 TL Zucker  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

4 Schweineschnitzel, Oberschale  
1 - 2 Eier  
100 g Paniermehl  
50 g Mehl  
2 EL Sahne  
Öl zum anbraten  
Butter zum anbraten  
Salz und Pfeffer