

Zutaten

- 8 Kalbsrückenscheiben von jeweils 80 g
- 1 Ei
- 500 g mittelgroße Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel geschält und fein gewürfelt
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,4 l Brühe
- 1 gestrichener EL mittelscharfer Senf
- 2 cl Weißweinessig
- 4 cl Rapsöl

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Radieschen-Salat

Entdecken Sie unser köstliches Wiener Schnitzel Rezept! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Paniermehl
2. Salz, Pfeffer
3. Salz, Pfeffer
4. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls dünn schneiden. Brühe, Essig, Zwiebeln und Senf in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und ziehen lassen bis die Kartoffeln die komplette Flüssigkeit aufgesogen haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Radieschen Scheiben, das geschnittene Schnittlauch sowie das Pflanzenöl hinzugeben. Vorsichtig unterrühren.