



Ihr Rezept: Wiener Schnitzel mit Champignons



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	30 Min.



Zutatenliste

Allgemein

dünne Kalbsschnitzel à ca. 150 g aus der Oberschale	4
Eier	2
Paniermehl	
Mehl	
Zitrone	1
Butterschmalz	2 EL
Salz, Pfeffer	
große Champignons	4
Lauch	1 Stange(n)
Zwiebel	1
Crème fraîche	4 EL
Parmesankäse	1 EL
Butter	1 EL
Kartoffeln	500 g
Butterschmalz	
Petersilienzweige	4

Arbeitsschritte / Zubereitung

Die Kalbsschnitzel flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Eier verquirlen, die Schnitzel darin wenden und anschließend panieren. Die Panade gut andrücken und die Schnitzel in der Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Die Zitrone in Scheiben scheiden und auf dem Teller mit anrichten.

Aus den Champignons den Stiel entfernen. Stiele in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Lauch würfeln bzw.

kleinschneiden und zusammen mit den Champignonwürfeln in der Butter gardünsten. Die Crème fraîche zufügen, den Parmesankäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignons füllen und diese unter dem Grill garen.

Die Kartoffeln schälen und auf einer Reibe grob reiben. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer würzen und rasch in heißem Butterschmalz ausbacken. Dabei kleine Reibekuchen formen. Die Petersilienzweige in dem Bratfett ausbacken. Zum Schnitzel servieren.