

Schnitzel Wiener Art in der Cornflakes – Sesam Panade mit Österreicher Erdäpfel Salat

Zutaten

400 gr. Schweinerücken am Stück
3 Eier
Mehl
5 EL Sesam geschält
1 Packung Cornflakes ungesüßt
100gr. Paniermehl
1 Kilo festkochende kleine Kartoffeln
1 Rote Zwiebel
1 Packung Butterschmalz
Essig
ÖL
Salz & Pfeffer



Für Vegetarier kann man Auberginen nehmen.

Zubereitung

Die Kartoffel waschen und in Salzwasser abkochen. Am besten eine Paar Stunden Vorher abkochen. Schweinerücken und gleiche Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel zerkleinern. Die Cornflakes mit der Hand zerbröseln mit dem Sesam und dem Paniermehl mischen. Die Schnitzel klopfen sowie mit Salz & Pfeffer würzen. Eier in einer Schüssel aufschlagen und verrühren.

Eine Panierstraße wird immer so aufgebaut :

Mehl ---- Eier ---- Panade

Die Schnitzel in der Panierstraße panieren und die Panade gut andrücken. Eine Pfanne mit Butterschmalz aufstellen sodass die Schnitzel im Fett schwimmen können.

!!! Achtung beim Ausbacken der Schnitzel immer von sich weg in die Pfanne legen. Das Fett könnte spritzen. Achtung Verbrennungsgefahr !!!

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel in feine Scheiben schneiden. Mit 8 EL Wasser 6 EL Essig 6 EL ÖL ein Dressing herstellen. Auf die Schnitzel achten und wenden wenn die Schnitzel unten Goldgelb Gebacken sind. In Österreich reicht man hier zu oder Wiener Back Händ´l Preiselbeeren

Guten Appetit