

# Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat



Das Schnitzel soll immer größer sein als der Teller, auf dem es serviert wird ...

Eine PR-Agentur fragte mich, ob ich Interesse hätte, mein Foodblog mit einem PR-Text und Foto auf einer Wiener Gastro-Website vorzustellen. Im Gegenzug sollte ich den Link zu der Vorstellung in meinem Foodblog und auf Facebook veröffentlichen. Ich dachte mir, für eine Erhöhung der Reichweite meines Blogs und zum Bekanntmachen auch in österreichischen Kreisen sei dies gut geeignet und sagte zu. Wer also mein Foodblog noch nicht kennt, kann sich über diesen Link ein wenig schlau darüber machen: [Gastronews](#).

Passend zur Wiener Gastronews-Website habe ich ein passendes, weit bekanntes und einfaches Rezept gewählt, über das ich mich ob der tatsächlich verwendeten originalen Zutaten doch

nochmals vorher informierte. Ein Wiener Schnitzel aus einem Kalbsschnitzel zubereitet ist natürlich selbstverständlich, denn sonst dürfte das Gericht nicht „Wiener Schnitzel“ heißen, ansonsten wäre es ein „Schnitzel Wiener Art“. Ich habe bei meinem Schlachter ein 300 g schweres Stück Kalbfleisch aus der Oberschale, doppelt dünn zum Aufklappen aufgeschnitten, gekauft. Das notwendige Flachklopfen des Fleisches hat mein Schlachter mit der flachen Seite des Hackbeils gleich mit übernommen. Traditionell ist ein Wiener Schnitzel auch immer größer als der Teller, auf dem es serviert wird, was man bei diesem Gericht auch sieht. Gebraten wird es außerdem in Schweineschmalz, nicht in Butter, und zwar so viel Schmalz, dass es darin etwas schwimmt.

Aber auch die Panade, die Beilagen wie Petersilienkartoffeln und grüner Salat und die Zubereitung wollte ich nochmals recherchieren. Für die Petersilienkartoffeln bieten sich ganz kleine Kartoffeln an, sie sind schneller gegart und lassen sich im Ganzen einfach in Butter schwenken. Als grünen Salat wählte ich als Variante zum Kopfsalat einen grünen Lollo bionda.

Die Beigabe einer Zitronenscheibe zum Winterschnitzel war mir bekannt. Nicht jedoch, dass gemäß der klassischen Küche auf die Zitronenscheibe eine gerollte Sardelle gelegt und diese mit 2–3 Kapern gefüllt wird.

Somit veröffentliche ich nun hiermit ein echtes Wiener Rezept.  
□

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Kalbsschnitzel aus der Oberschale  
(doppelt dünn aufgeschnitten, etwa 300 g)
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- einige EL Semmelbrösel
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz
  
- 5–6 kleine Kartoffeln
- etwas Petersilie
- Salz
- Butter
  
- 1 Zitronenscheibe
- 1 Sardelle (eingelegt)
- 2–3 Kapern (eingelegt)
  
- 1/4 Lollo bionda

*Für das Dressing:*

- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ TL Senf
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Petersilie kleinwiegen.

Währenddessen Salat in grobe Stücke zerrupfen und in eine Schüssel geben. Öl, Essig, Zitronensaft und Senf in eine Schale geben, mit einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Beides beiseite stellen.

Kalbsschnitzel auf ein Arbeitsbrett legen, Klarsichtfolie oder von der Papierumhüllung darüber legen und mit der flachen Seite eines Hackbeils oder einer Bratpfanne dünn klopfen.

Nun drei große Teller auf die Arbeitsfläche stellen. Auf einem

das Mehl gut verteilen. Auf dem zweiten das Ei aufschlagen und nur wenig verquirlen, so dass Eiweiß und Eigelb noch leicht getrennt erkennbar sind. Und auf dem dritten die Semmelbrösel.

Eine große Portion Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, so dass das Schnitzel darin schwimmend ausgebacken werden kann. Das Schmalz soll sehr heiß werden und darf gern rauchen. Schnitzel salzen und pfeffern. Mit jeder Seite in das Mehl legen, andrücken und leicht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und anschließend in die Semmelbrösel legen. Auch hier leicht andrücken und abklopfen. Sofort in das Schweineschmalz geben, jede Verzögerung kann die Panade Wasser ziehen lassen und verhindert deren Knusprigkeit. Auf jeder Seite einige Minuten goldgelb ausbacken. Darauf achten, dass die Panade nicht verbrannt. Herausheben, auf ein Stück Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Wenn man das Schnitzel richtig zubereitet hat, ist es außen knusprig und innen saftig, weil medium.

Schnell noch Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie dazugeben und die warmgestellten Kartoffeln darin kurz schwenken. Bei Bedarf etwas salzen. Salatsauce über den Salat geben und vermischen.

Schnitzel auf einen Teller geben und die Kartoffeln daneben. Dann den Salat dazu. Eine Zitronenscheibe auf das Schnitzel legen, darauf eine zusammengerollte Sardelle und diese mit Kapern füllen.

---

## Gerichte zu Ostern

Am Gründonnerstag – Tag des Abendmahls Jesu mit seinen Jüngern – gab es etwas, was es sehr selten auf meinem Foodblog gibt: ein mehrgängiges Menü. Es hatte allerdings nur zwei Gänge.

Vor- und Hauptspeise. Die zwei Gänge hatten nicht direkt etwas mit dem Gründonnerstag zu tun, es ergab sich einfach. Das Schweinegulasch für den Hauptgang hatte das Verfallsdatum erreicht und musste sofort verbraucht werden. Suppe und Gulasch passten gut zusammen, weil beide mit etwas Pul biber scharf gewürzt sind.

Für die Feiertage ist eingekauft. An Ostern selbst wird es an einem Feiertag etwas geben, das ich noch überlege und ausprobieren werde. Ein Ostergericht mit Schokoladeneiern. Ich muss das in Gedanken noch etwas durchgehen, aber mir schwebt ein Risotto mit Schokolade und Chili vor. Ich werde sehen, ob sich so etwas gut zubereiten lässt und auch noch gut schmeckt. Für die anderen Tage habe ich preiswertes Bratenfleisch gekauft, mit Bratenfond und Pilzen lässt sich da auch leckeres zubereiten. Und trotz schmalen Geldbeutels zur Zeit konnte ich mir zumindest ein 400 g schweres Nackensteak ohne Knochen vom uruguayischen Rind kaufen, das ich mir rare zubereitet zusammen mit Pommes frites vermutlich am Ostermontag gönnen werde.



Der erste Gang, die Suppe, wird sehr einfach aus Tiefgefrorenem

zubereitet. Eine Portion frisch zubereiteter, eingefrorener [Gemüseintopf mit Schweinebauch](#), verlängert mit [Gemüsefond](#) zu einer Suppe und verfeinert mit ebenfalls frisch zubereiteten, tiefgefrorenen [Maultaschen](#), in Streifen geschnitten als weitere Einlage.



Der zweite Gang ist ein Schweinegulasch, bei dem mich Petra von [Chili und Ciabatta](#) inspirierte. Als ich die gängigen Gulaschs in Gedanken durchspielte – Ungarisches Gulasch, Saftgulasch, Gulasch mit Tomatensauce, Currysauce, Senfsauce usw. – fiel mir die Zitronen-Chili-Sahne-Sauce ein, die Petra allerdings für Spaghetti zubereitet hatte. Aber das klingt auch für ein Gulasch gut. Für ein richtig gutes Gulasch kommen Schweinegulasch und Zwiebeln im Verhältnis 1:1 hinein. Trockener Weißwein, viel Zitronensaft und etwas Weißweinessig bilden die Säure, Pul biber bildet die Schärfe, Sahne wird durch Crème fraîche ersetzt und alles 1 Stunde bei kleiner Temperatur geköchelt. Dazu gibt es Tagliatelle.



**Zutat**

**en für die Vorspeise für 2 Personen:**

**Gemüsesuppe mit Schweinebauch und Maultaschen**

- 0,5 l Gemüseeintopf mit Schweinebauch
- 0,5 l Gemüsefond
- 3–4 Maultaschen
  
- frischer Schnittlauch

Gemüseeintopf auftauen und erhitzen. Gemüsefond zum Verlängern hinzugeben. Maultaschen in Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.

**Zutaten für die Hauptspeise für 2 Personen:**

**Gulasch mit Zitronen-Chili-Sahne-Sauce auf Tagliatelle**

- 400 g Gulasch (Schwein)
- 400 g Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 4–5 Lorbeerblätter

- 1 TL Pul biber
- 1–2 Zitronen (Saft)
- 400 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Crème fraîche
- Zucker
- Salz
- Butter
  
- frische Petersilie
  
- 250 g Tagliatelle

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Gulasch und das Gemüse darin anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Senfkörner in einem Mörser fein mörsern. Gemahlene Senfkörner und Bockshornkleesamen hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Dann Zitronensaft, Weißweinessig und Crème fraîche hinzugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Eine große Prise Zucker hinzugeben. Mit Pul biber und Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach die Lorbeerblätter herausnehmen und abschmecken. Eventuell bei zu starker Würze mit etwas Wasser verlängern oder mit Zitronensaft noch säuern oder Crème fraîche binden und abmildern.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Tagliatelle in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig das Gulasch darüber verteilen und mit etwas frischer Petersilie garnieren.