



*Das Original Schmalkalder Landstolz Kalbsschnitzel aus
der Oberschale mit Badischen Kartoffel-Gurkensalat mit
Zitrone und Sardelle*

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Für die Schnitzel

150 g	Kalbsschnitzel aus der Oberschale
1	Ei
100g	Paniermehl / Semmelbrösel
100g	Mehl
160 ml	Öl oder Bratschmalz

Für den Salat

125 g	Pellkartoffeln
20 ml	Fleischbrühe
1/2	Rote Zwiebel
1 EL	Senf
1 TL	Bratweinessig
2 EL	Pflanzenöl
1-TL	Schnittlauch geschnitten
	Salz und Pfeffer

1. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren (klopfen). Die Stärke der Schnitzel ist individuell auf den persönlichen Geschmack abgestimmt, misst jedoch im Normalfall ca. 6 mm. Die Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen.
2. Die Eier mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Kalbsschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden, die Brösel dabei nur zart andrücken. Die Schnitzel leicht abschütteln und überschüssige Brösel entfernen.
3. Reichlich Butterschmalz in einer passenden Pfanne ca. 2 - 3 cm hoch erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen. Dann mittels einer Fleischgabel vorsichtig wenden und von der anderen Seite fertig backen. Mit einer Backschaufel aus der Pfanne heben.
4. Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen und mit einer Zitronenspalte garniert servieren.
5. Im ersten Schritt in einer großen Schüssel eine Vinaigrette aus Essig und Öl herstellen. Dazu Essig und Öl in die Schüssel geben, ein bisschen mehr Öl als Essig. Mit etwas heißer Fleischbrühe mit dem Schneebesen verrühren. Dann die gehackte rote Zwiebel und den Schnittlauch in die Schüssel geben. Mit ordentlich Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander verrühren.
6. Die gekochten, noch heißen Kartoffeln pellen. Die weichen Kartoffeln gut zerdrücken und in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermengen.
7. Badischer Kartoffelsalat wird klassisch warm serviert.