



Wiener Kalbskotelett mit Garnitur & saure Kartoffeln

Zutaten:

- 2 Kalbskotelett (Carré)
- 1 Ei
- 3-4 Toast (Panade)
- 4-5 Kartoffeln
- Mehl
- Salz/Pfeffer
- Öl
- Zitrone
- Chiliflocken
- Essig
- Kapern
- Sardellen
- Zwiebel



Zubereitung:

Fetten Sie eine Auflaufform ein. Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben und legen Sie sie auf die Form. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200°C vor. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer und lassen Sie die Kartoffeln etwa 15 Minuten im Ofen garen. Wenn Sie möchten können Sie nach 10 Minuten noch etwas Zwiebel, Knoblauch, Öl und Chili auf die Kartoffeln geben.

Bereiten Sie Ihre Panierstraße vor. Entfernen Sie dazu die Kruste vom Toast und Bröseln Sie den Rest auf einen Teller. Alternativ können Sie natürlich auch einfach Semmelbrösel oder ähnliches verwenden. Bereiten Sie einen weiteren Teller mit Mehl und einen Teller mit einem aufgeschlagenen Ei vor.

Schneiden Sie die Haut von Ihren Kalbskoteletts in der Mitte etwas ein, so brät das Kotelett später gleichmäßig an und bleibt in Form. Würzen Sie die Koteletts mit etwas Salz und Pfeffer. Wenden Sie die Kotelett anschließend erst in Mehl, dann im Ei und danach in den Toastbröseln oder Semmelbröseln.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und legen Sie die Kotelett in das heiße Fett. Lassen Sie die Kotelett bei kleiner Hitze für etwa 11 Minuten in der Pfanne. Zwischendurch am besten nur einmal drehen, wenn Sie das Gefühl haben, es ist goldbraun angebraten. Falls Sie das Gefühl haben, die Kotelett werden zu braun und die Kartoffeln brauchen noch kurz, stellen Sie die Koteletts einfach noch mit in den Ofen.

Nehmen Sie die Kartoffeln aus dem Ofen. Träufeln Sie 25% Essigsäure über die Kartoffeln. Gießen Sie etwas Öl darüber und vermengen Sie alles.

Für die Wiener-Garnitur schneiden Sie zwei Scheiben von einer Zitrone und entfernen Sie die Schale. Formen Sie aus einer Sardelle einen Ring oder ein Schleifchen, legen Sie sie auf die Zitronenscheiben und füllen Sie ein paar Kapern in die Schleife oder den Ring. Garnieren Sie Ihre Teller damit. Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.