

Schnitzel (Wiener Art)



Zutaten

- 2 Schweineschnitzel
- Paniermehl
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

- Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Ei verquirlen, die gewürzten Schnitzel in der Ei-Masse wenden und in dem ausgestreuten Paniermehl wenden.
- Das Fleischgut in der Pfanne, bei mittlerer Hitze, in 10 Minuten braten und in dieser Zeit 3 - 4 mal wenden
- Spargel schälen und in Salzwasser 12-15 Minuten garen. Danach das Wasser abgießen und die fertige Soße Hollandaise hinzufügen. Deckel drauf legen und nach 1 Minute kurz mit dem Spargel vermengen und bereitstellen.
- Kartoffel in Salzwasser 20 Minuten kochen. Wasser abschütten und nachdem die Schnitzel fertig sind, diese aus der Pfanne nehmen und die Kartoffeln kurz im Öl schwenken

Beilage

- Spargel mit Soße Hollandaise und Kartoffeln im Fett geschwenkt.