

# Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Pellkartoffeln

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/22/wiener-schnitzel-mit-frankfurter-grüne-sauce-und-pellkartoffeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/22/wiener-schnitzel-mit-frankfurter-grüne-sauce-und-pellkartoffeln)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Schnitzel:

- 2 Kalbs-Schnitzel aus der Oberschale à 200 g
- 2 Eier
- 25 g Mehl
- 150 g Panko-Brösel
- 50 g gehobelte Mandel
- 5 EL Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Grüne Sauce:

- 200 g saure Sahne
- 250 g Joghurt
- 4 Eier
- 2 TL Senf
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Sauerampfer
- 1/2 Bund Kresse
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Pimpinelle
- 1/2 Bund Borretsch
- 1/2 Bund Kerbel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Pellkartoffeln:

- 8 Drillinge
- 1 TL feines Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Eier in einem Topf 10 Minuten hartkochen.

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Plattiereisen zwischen 2 Frischhaltefolien flach klopfen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenen Eiern und Panko-Mandel-Mischung eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, anschließend durch das Ei

ziehen und in Bröseln wenden.

Die Eier abschrecken, pellen und klein schneiden. Die Grüne-Sauce-Kräuter abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen schneiden. Saure Sahne, Joghurt und Senf in einer Moulinette mit den Kräutern kräftig aufmixen. Die Eier mit reichlich Salz und Pfeffer zur Sauce geben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel ca. 6 Minuten goldgelb darin ausbacken.

Die Wiener Schnitzel mit Frankfurter Grüner Sauce und Pellkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Frank Hillebrandt

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. August 2016

Episode: Leibgerichte