

# Wiener Schnitzel mit Preiselbeer-Sauce, Karotten und Petersilien-Kartoffeln

---

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Kartoffeln:

- 4 festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- Salz

### Für die Karotten:

- 4 Karotten
- 250 g Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- 200 g Preiselbeeren, aus dem Glas
- 125 g Gelierzucker
- 50 ml Rotwein, fruchtig
- 75 ml Portwein
- 1 Zimtstange

### Für das Schnitzel:

- 2 dünne Kalbs-Schnitzel à 150 g
- 4 Eier
- 250 g Butter
- 100 g Butterschmalz
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel

## Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser circa 20 Minuten gar kochen. Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abschütten. Mit Petersilie garnieren und mit Salz würzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Karotten schälen, in kleine Taler schneiden und in dem Salzwasser für circa 15 Minuten kochen. Nun das Kochwasser abschöpfen, Butter zugeben und diese in den warmen Karotten zerlaufen lassen. Nach Bedarf noch einmal salzen und pfeffern.

Für die Sauce in einem Topf Portwein und Rotwein mit der Zimtstange erhitzen, den Gelierzucker beimengen und alles aufkochen lassen. Sobald Zucker und Wein verschmolzen sind, die Preiselbeeren hinzufügen. Für 10 Minuten köcheln lassen und zum Abkühlen beiseite stellen. Zimtstange entfernen.

Für das Schnitzel die Eier aufschlagen und verquirlen. Panierstraße mit tiefen Tellern aufbauen: Mehl, Ei, und Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel der Reihe nach mit den Komponenten bedecken, sodass die Schnitzel gleichmäßig mit Semmelbröseln überzogen sind. In einer Pfanne Butter erhitzen. Sobald sich Bläschen bilden, die Schnitzel hineingeben. Butterschmalz zugeben und die Schnitzel bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten braten. Währenddessen die Schnitzel mit geschmolzener Butter aus der Pfanne beträufeln.

Die Kalbs-Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Karotten und Preiselbeer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christian Diepold

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Februar 2017

Episode: Kulinarische Kindheitserinnerungen