

1. Für den Kartoffelsalat:

- 1. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 2. Suppe mit Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und würzen.
- 3. Die noch warmen Kartoffelscheiben mit Marinade übergießen, einmal durchrühren und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- 4. Die fein geschnittene Zwiebel zugeben, je nach Geschmack auch die Kräuter und den Vogerlsalat. Den fertigen Kartoffelsalat verrühren und abschmecken.

2. Für das Schnitzel:

- In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien dünn klopfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern und anschließend in Mehl wenden. Eier mit Milch verquirlen, die Schnitzel durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und dann in Semmelbröseln wälzen.
- 2. Etwa zwei Finger breit Kronenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen, herausnehmen und abtropfen lassen. Tipp: Kronenöl nachgießen, wenn mehrere Schnitzel gebraten werden. Nur wenn genug Öl in der Pfanne ist, wird die Panier schön knusprig und legt sich nicht am Pfannenboden an.
- 3. Die fertigen Schnitzel mit Zitronenscheiben, Kartoffelsalat und Preiselbeeren anrichten und genießen!

KOCHDAUER 30- 45 MIN. ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festkochende Kartoffeln (am besten Waldviertler "Kipfler")

200 ml klare Gemüse- oder Rindssuppe

5 EL Kronenöl

5 EL Apfel- oder Hesperiden-Essig

2 TL Estragon-Senf

1 Zwiebel

1 EL je nach Geschmack gehackte Kräuter (Dill, Schnittlauch oder Petersilie) Salz und Pfeffer

Auch etwas Vogerlsalat im Kartoffelsalat sieht appetitlich aus und schmeckt noch dazu köstlich.

Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel

50 g Mehl

2 Eier

1 EL Milch

150 g Semmelbrösel

1 kg Kartoffelsalat

Salz und Pfeffer

Kronenöl zum Ausbacken

Für die Garnitur:

Preiselbeeren Zitronenscheiben