

## d Wiener Schnitzel mit Kartoffeln

Lesen Sie das Rezept und ergänzen Sie die Verben. Arbeiten Sie zu zweit.

# Wiener Schnitzel mit Kartoffeln

## Zutaten (für 4 Personen)

- 12 kleine Kartoffeln
- 600 Gramm Kalbfleisch
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel\*
- Butterschmalz
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

- pfeffern
- ~~kochen~~
- schälen
- bestreuen
- braten
- schneiden
- verrühren
- servieren
- klopfen

## Zubereitung

- Kochen Sie die Kartoffeln, ..... (1) Sie sie danach und legen Sie die Kartoffeln zur Seite.
- Salzen und ..... (2) Sie die Schnitzel auf beiden Seiten. Legen Sie eine Folie auf die Schnitzel und ..... (3) Sie die Schnitzel dünn, aber nicht zu dünn.
- ..... (4) Sie zwei rohe Eier mit einer Gabel.
- Wenden Sie die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln.
- ..... (5) Sie die Schnitzel in reichlich Butterschmalz von beiden Seiten, jede Seite etwa fünf Minuten.
- ..... (6) Sie die Kartoffeln in zwei Hälften und wenden Sie sie in Butter. Salzen Sie die Kartoffeln und ..... (7) Sie sie mit Petersilie.
- ..... (8) Sie die Schnitzel gemeinsam mit den Kartoffeln und einer Zitronenscheibe.



\* Semmelbrösel:  
Mehl aus trockenen  
Broten