

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

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 Semmel-
bröseln.
- (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.



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

*Semmelbrösel:
Mehl aus trockenen
Kartoffeln