



WIENER SCHNITZEL

Das Wiener Schnitzel ist populär wie eh und je, aber leider selten gut gemacht. Es soll zart sein, goldbraun, duftig, mit welliger, hörbar krosser Panierung. Worauf es wirklich ankommt, um ein perfektes Schnitzel zuzubereiten, habe ich hier zusammengefasst:

Schritt 1: Schnitzel zwischen einer Klarsichtfolie mit Hilfe eines Plattiereisens dünn und gleichmäßig ausklopfen (Nudelholz oder die flache Seite eines Küchenbeils geht auch). Ideal sind 4 mm. Das Schnitzel gewinnt auf diese Weise leicht das Doppelte an Größe

Schritt 2: Für's Panieren drei große Teller bereitstellen. Auf einen Teller kommt Mehl, auf den zweiten Teller kommen die Semmelbrösel und auf dem dritten Teller verquirlt man das Ei mit einer Prise Salz. Das Schnitzel auf beiden Seiten in Mehl wenden und mit der Hand leicht abklopfen. Es dürfen keine dicken Mehreste am Fleisch kleben.

Schritt 3: Das bemehlte Schnitzel durch das Ei ziehen und abtropfen lassen und danach sofort in den Semmelbröseln wenden. Wichtig: Die Brösel dabei niemals mit der Hand fest andrücken. Sie dürfen nicht zu fest und zu dick am Schnitzel kleben. Überflüssige Brösel leicht abschütteln.

Schritt 4: Teller im Backofen vorwärmen. Zwischenzeitlich in einer großen Pfanne mit hohem Rand viel Butterschmalz erhitzen. Das Fett muss sehr heiß sein, so dass eine mit Wasser benetzte Gabel, die in die Pfanne gehalten wird, stark zischt. Die Menge des heißen Fetts muss so viel sein, dass das Schnitzel darin "schwimmt" und fast auch die Oberfläche des Fleisches bedeckt.

Schritt 5: Das Schnitzel in die Pfanne geben und ca. 1 ½ - 2 Minuten goldgelb backen. Während dieses Vorgangs die Pfanne schütteln und schwenken, damit das heiße Fett auch über die Oberseite des Schnitzels läuft und die Panierung soufflieren (= aufgehen und wölben) kann. Dann wenden und auf der anderen Seite hellbraun backen. Pfanne weiter schwenken. Das kräftige Schwenken ist das Allerwichtigste, damit aus dem Schnitzel ein souffliertes Goldstück wird! Dass das Fett ja nicht zu heiß sein darf, merkt man an der Verfärbung der leckeren Kruste. Die darf nämlich auf keinen Fall braun werden! Goldgelb soll es sein, mit eventuell einem Hauch von Hellbraun.

Schritt 6: Das Wiener Schnitzel auf ein Stück Küchenkrepp legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Auf den vorgewärmten Tellern Beilage, ein Stück Zitrone und das Schnitzel anrichten. Klassisch sind Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, grüner Salat, Gurkensalat oder Preiselbeeren. Ketchup und Mayonnaise gehören nicht dazu ;-)



Zutaten

Kalbsschnitzel aus der Kalbsnuss
Weizenmehl
Ei
Semmelbrösel vom Bäcker
Salz
Butterschmalz
Zitronen

Zubereitungszeit: 10 Minuten
plus 4 Minuten Backzeit

Weinempfehlung: Zum klassischen Wiener Schnitzel passen Weine mit frischer Säure, z.B.: grüner Veltliner, Auxerrois, Riesling oder ein Pinot Gris aus dem Elsass

Quelle: eigenes Rezept

