



Rezepte
Hauptgang

mit Küchenchef
Harald Becker
Deutsches
Rotes
Kreuz

Hauptgang

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel (à 150g, Oberschale)
oder je 2 Scheiben aus dem Kalbsrücken
Salz und Pfeffer
- 3 Eier (2-3, je nach Größe)
- 50 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 300 g Schweine- oder Butterschmalz
- 2 Zitronen unbehandelt zum Servieren, Sardelle und Kapern

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel kurz abspülen und trocken tupfen. Nicht klopfen, sondern nur mit einem breiten Messer plattieren(in eine stärkere Tüte packen). Das Fleisch soll nicht dicker als ½ cm sein. Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern.

Die Eier gut verquirlen. Dann Eier, Mehl und Semmelbrösel getrennt in eine Schüssel geben.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Jedes Schnitzel zuerst in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Schnitzel auf beiden Seiten durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden, gut andrücken.

Die panierten Schnitzel portionsweise in das heiße Schmalz gleiten lassen, von jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten goldbraun braten. Sparen Sie nicht an Fett, die Schnitzel müssen schwimmen. Sie sollen nicht aneinanderstoßen, nur so bläht sich die Panade schön auf. Wenn sie viele oder sehr große Schnitzel haben, besser in zwei Pfannen arbeiten.

Am besten schmeckt die Panade mit selbstgemachten Semmelbröseln. Eine prima Resteverwertung von übriggebliebenen Frühstücksbrötchen oder Weißbrot!

Als Beilage zum Wiener Schnitzel gehört klassischer Erdäpfelsalat, Gurkensalat.

Varianten: Auch die besten Klassiker darf man ab und zu variieren.

Kalbsschnitzel oder auch dünne Schweineschnitzel vertragen auch mal eine würzige Hülle. Dafür unter die Semmelbrösel zum Panieren etwa 2EL geriebenen Parmesan, Haselnüssen, Sesamsamen oder gehackten Mittelmeerkräutern wie Thymian, Salbei und Rosmarin mischen.