

Lieblingsrezepte rund um den Globus

Heimatküche

Wiener Schnitzel - Das Original

...natürlich mit Kalbfleisch



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

- 4 Kalbsschnitzel zu je ca.140 g
- 3 Eier
- 2 EL Sahne
- selbst hergestellte Semmelbrösel aus altem Weißbrot
- etwas Rapsöl und etwas Butterschmalz
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Kalbsschnitzel mit dem Fleischklopfer oder einer Bratpfanne auf ca. 6 mm plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mehlieren und das überschüssige Mehl abschütteln oder abklopfen. Diese mehlierten Schnitzel dann in aufgeschlagenen Eier geben. In die geschlagenen Eier 1-2 Esslöffel Sahne geben, das macht die Panade schön fluffig. Danach die Schnitzel in Semmelbrösel geben. Ich mache sie aus alten Brötchen oder Weißbrot immer selbst. Einfach in die Küchenmaschine geben und mahlen oder auf einer Reibe zerreiben - aber nicht zu fein! Die Schnitzel richtig schön in den Semmelbröseln wälzen und die Panade nicht

zu sehr andrücken. So bleibt sie schön locker haften. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen und reichlich gutes Öl, am besten Rapsöl und Butterschmalz zu gleichen Teilen in die Pfanne geben. Die panierten Schnitzel in die Pfanne geben. Sie können ruhig schwimmen. Jetzt ca. 4 Min. braten, dabei die obere Seite immer mal wieder mit dem Bratfett begießen. Nach ca. 4 Min. die Schnitzel umdrehen und auch wieder ca. 4 Min braten, und auch immer wieder mit dem Bratfett begießen. Zum Schluss kann man noch ein Stück Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und die Schnitzel immer wieder begießen. Dann aus der Pfanne nehmen und gut abtropfen lassen, oder auf Küchenkrepp legen. Auf einem Teller anrichten und die Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garnieren. Dazu passt ein kühles Bier.

Guten Appetit