



Kochrezept

Rezept für Wiener Schnitzel



Hauptspeise

Braten

Ohne Alkohol

Zutaten

8 Schnitzel (à 90 g, z.B. von Rücken, Schale oder Frikandeau)

Salz

50 g Mehl

4 Eier

ca. 150 g Semmelbrösel (Paniermehl)

ca. 300 g Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz)

Für 4 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 640 kcal, 46 g EW, 35 g F, 36 g KH

Zubereitung

Zum späteren Warmhalten der Schnitzel den Backofen auf 70 °C vorheizen. Mehrere Lagen Küchenpapier auf einen Teller legen und in den Backofen stellen. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattireisen oder der glatten Seite des Fleischklopfers sanft plätten. Das Schnitzel sollte ca. 3 - 6 mm dick sein. Eventuell vorhandene Sehnen an den Schnitzelrändern entfernen oder längs einschneiden. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und beidseitig salzen. Das Mehl in eine flache Schale geben. Die Eier in einer weiteren Schale »schlampig verrühren«, d. h. ohne dass sich Eigelb und Eiweiß ganz vermischen. Die Semmelbrösel in eine dritte Schale füllen. Die Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. In einer großen Pfanne reichlich Fett (ca. 1,5 cm hoch) erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn es um probeweise eingestreute Semmelbrösel sanft aufschäumt. Nur so viele Schnitzel in die Pfanne geben, dass diese noch Bewegungsspielraum haben. Beidseitig (insgesamt 4 - 6 Min.) goldgelb backen. Dabei die Pfanne immer sanft hin- und herbewegen. Auf diese Weise mischt sich das Bratfett mit Luft, was die Panade schön aufgehen (soufflieren) lässt. Die fertigen Schnitzel im Backofen auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten, bis alle Schnitzel fertig sind.

Das original Wiener Schnitzel versteckt Kalbfleisch unter seiner goldgelben Brösel-Panade, die, wie die Donau, sanfte Wellen schlagen sollte.

UND DAZU?

Die klassische Garnitur besteht aus Petersilie und Zitronenviertel. Als Beilage werden gerne Reis und / oder Kartoffelsalat serviert.

GUT ZU WISSEN

Das original Wiener Schnitzel besteht aus Kalbfleisch und wird in Schweineschmalz gebraten. Verwendet man stattdessen Butterschmalz, erhält das Fleisch ein nussiges Aroma. Semmelbrösel mahlen Sie am besten selbst aus entrindetem Weißbrot (fein). Fertige Brösel enthalten oft Reste von Salzstangen etc., was den Geschmack beeinflusst.