

Wiener Schnitzel

Das „echte“ Wiener Schnitzel wird immer aus Kalbsfleisch zubereitet.

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig klopfen, jedoch nicht zu stark, damit die Fleischfaser nicht reißt; leicht salzen und pfeffern.

Ein Wiener Schnitzel sollte zwischen 3 und 5 mm dick sein.

- zuerst das Fleisch in Mehl wenden,
- nun in Ei wälzen: dazu 2 Eier für 4 Schnitzel mit 1 EL geschlagener Sahne mit einer Gabel verschlagen - nicht mixen -. Eigelb und Eiweiß sollen nicht ganz vermischt sein.

Die Eimasse auch leicht salzen und pfeffern.

- Nun die Schnitzel in Paniermehl wälzen; dieses nur ganz leicht andrücken.
- Sofort nach dem Panieren das Fleisch in Butterschmalz braten.
- Das Fleisch sollte in der Pfanne fast schwimmen. Beim Bratvorgang die Pfanne leicht schwenken, damit sich die Panade vom Fleisch abhebt und sich wellt. Immer wieder Fett über das Fleisch geben. Das Fleisch servieren entweder mit einem Klecks Preiselbeeren oder mit einer Zitronenscheibe, auf die ein Sardellenfilet gelegt wird. Auf jeden Fall das fertige Wiener Schnitzel mit gehackter Petersilie bestreuen.