

Die Klassiker der Küche

Heute: Wiener Schnitzel

Von JENS LEHMANN

Seinen Ursprung hat das Wiener Schnitzel angeblich in Mailand. Dort war es im 16. Jahrhundert bei den Reichen und Mächtigen Mode, Speisen zu „vergolden“, also mit einer goldgelben Panade zu überziehen. Feldmarschall Radetzky soll das Rezept später nach Wien gebracht haben. Von dort trat es seinen Siegeszug um die Welt an. Heute ist das Wiener Schnitzel auf allen Kontinenten bekannt. Wichtig: Das original Wiener Schnitzel wird mit Kalbfleisch zubereitet! Mit einem Schnitzel „Wiener Art“ (dafür wird Schweinefleisch verwendet) hat es – abgesehen vom ähnlichen Namen – nicht viel gemeinsam.

Nächste Woche: Eier in Senfsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 4 dünne Kalbsschnitzel à ca. 200 Gramm aus der Oberschale
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 200 g Paniermehl, grob gemahlen
- 2 Esslöffel geschlagene Sahne
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl/
150 g Butterschmalz
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Zitrone
- 4 Esslöffel Preiselbeeren
- 4 Sardellen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



BESSER ESSEN



1 Die gewaschenen Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und vorsichtig klopfen, bis sie vier bis sieben Millimeter dünn sind. Zum Klopfen Pfanne oder Plattireisen (ohne Noppen!) verwenden.



2 Folie entfernen und die flach geklopfen Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einem Teller mit Mehl wenden, bis das Fleisch gleichmäßig paniert ist.



3 Jetzt das Fleisch durch einen Teller mit einem Mix aus gequirlten Eiern und geschlagener Sahne ziehen. Wichtig: Je dünner das Schnitzel ist, desto vorsichtiger muss man sein, damit das dünne Fleisch nicht einreißt!



4 Überschüssiges Ei kurz abtropfen lassen und die Schnitzel gründlich in Paniermehl wenden. Dabei darauf achten, dass die Panade gleichmäßig haftet! Lockere Brösel sanft vom Fleisch abklopfen.



5 Pflanzenöl oder Butterschmalz in eine heiße Pfanne geben und die Pfanne so lange schwenken, bis das Fett den gesamten Boden benetzt. Sollen vier Schnitzel gebraten werden, ist es ratsam, zwei Pfannen zu verwenden.



6 Nun die Schnitzel vorsichtig in die Pfanne(n) legen und bei mittlerer Hitze etwa zwei bis drei Minuten auf der Unterseite goldbraun braten. Dabei die Pfanne mehrmals schwenken, damit die Panade nicht am Boden haftet.



7 Nach zwei bis drei Minuten die Schnitzel vorsichtig in der Pfanne wenden und einen Esslöffel Butter hinzugeben. Auch die zweite Seite etwa zwei bis drei Minuten braten, die Pfanne zwischendurch schwenken.



8 Schließlich die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier legen. So tropft überschüssiges Fett ab. Das original Wiener Schnitzel wird mit Zitronenscheiben, Preiselbeeren und Sardellen serviert.