

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #54 Junge Römer und der Grüne Veltliner

Wiener Schnitzel

Das Wiener Schnitzel hat seinen Ursprung in Österreich und ist heute überall auf der Welt bekannt. Der Mythos sagt zwar, das Original sei das Cotoletta Milanese aus Italien, dennoch hat das Schnitzel schon aufgrund seines Namens einen festen Platz auf der österreichischen und deutschen Speisekarte.

Für das authentische Wiener Schnitzel verwendet man Kalbfleisch. Schweinefleisch ist eine Alternative, wird dann als „Schnitzel Wiener Art“ bezeichnet.

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel (je ca. 150-200 g)
150 g Mehl
2 Eier
200 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel müssen hauchdünn sein. Manchmal bekommt man sie schon so beim Metzger, andernfalls sollte man sie gut klopfen (mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne). Die Schnitzel dazu in Frischhaltefolie wickeln. 5 mm sind ideal.

Anschließend die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun bereitet man eine sogenannte Panierstraße auf drei Tellern vor:
Teller 1 Mehl, Teller 2 mit gut verquirlten Eiern, Teller 3 mit Semmelbröseln.



SENTI VINI

Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier ziehen, dabei darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit Ei bedeckt ist. Zum Schluss die Schnitzel gleichmäßig in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne ausreichend Butterschmalz und Pflanzenöl gemischt erhitzen. Um zu testen, ob das Fett die richtige Temperatur hat, kann man einen Tropfen Wasser reinspritzen. Zischt es, ist es heiß genug. Die Schnitzel nacheinander in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun braten. Dies dauert pro Seite etwa 2-3 Minuten. Wichtig ist, dass die Schnitzel im Fett schwimmen, damit die Panade gleichmäßig und knusprig wird.

Während des Bratens die Pfanne immer wieder schwenken, damit das heiße Fett auch über die Oberseite der Schnitzel schwappt. Dadurch wird die Panade wellig und kross.

Die fertig gebratenen Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Klassisch serviert man das Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat (in Österreich Erdäpfelsalat genannt).

Antonia's Weinempfehlung:

Markowitsch Carnuntum Grüner Veltliner 2023

