

Wiener Schnitzel

2 Personen (2 Schnitzel pro Person)

4 Pts/100g

- 4 gleichgroße Stücke 1-1,5 cm dick. Schweineschnitzel (**besser Kalbsschnitzel**) quer zu den Fasern schneiden lassen (am besten mit Maschine, da gleichmäßiger)
 - 3 Eier
 - Weizenmehl (z.B. 405-Instant)
 - Paniermehl
 - 250 g Butterschmalz (nicht sparen, Schnitzel muss schwimmen)
 - Salz, Pfeffer
 - Tiefe, große Pfanne
 - Küchenfolie (dünne Plastikfolie)
 - 3 flache Schalen (zum Mehlen, Eiern und Panieren)
1. Fleisch waschen und unschöne Stücke abschneiden, mit Küchenpapier gut trocken tupfen.
 2. Die Küchenfolie ausbreiten. Das Schnitzel auf die eine Hälfte der Folie legen.
 3. die restliche Folie darüber klappen und mit einem Fleischklopper (oder einer flachen Pfanne) relativ vorsichtig in ca. 0,5–0,8 cm dicke Schnitzel schlagen.
 4. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Die Eier mit einer Gabel gut verquirlen. (es kann auch etwas Sahne zugegeben werden)
 6. Die Schnitzel auf beiden Seiten in Mehl wenden.
 7. Durch das verquirlte Ei ziehen
 8. In Paniermehl wenden, die Brösel leicht andrücken. Das gesamte Schnitzel sollte mit Paniermehl bedeckt sein.
 9. **Wer Panade liebt, kann den Paniervorgang (Ei, Paniermehl) noch einmal wiederholen. Beilage ist dann nicht mehr notwendig (ich liebe das ;-)**
 10. Das Butterschmalz in einer großen, hohen Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen (Kochlöffeltest).
 11. Die Schnitzel in diesem Fett goldgelb (1-2 min pro Seite) ausbacken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.



Bild: Riesenschnitzel - Früher habe ich die Schnitzelfläche durch einen Schnitt verdoppelt und dann erst geklopft. Mittlerweile empfehle ich aber die oben angegebene Methode. (Zwei Einzelschnitzel pro Person)

Die Familie war begeistert.