

Wiener Schnitzel

 30 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptgericht

Sauce Hollandaise

8 *Kalbsschnitzel
aus der Oberschale
zu je 90g*
150 g *Mehl*
300 g *Paniermehl*
4 *Eier*
etwas *Salz, Pfeffer*

*Zum Servieren:
Zitrone, Preiselbeeren*

Wiener Schnitzel

Die Schnitzel kann man zwischen Klarsichtfolie vorsichtig klopfen. (Sie sollten nicht dicker als ein halber Zentimeter sein.) Wenn die Schnitzel einen kleinen Fettrand haben, kann man diesen an einigen Stellen leicht einschneiden, damit das Fleisch sich nicht zusammen rollt.

Die Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern, danach beidseitig in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Nun in den aufgeschlagenen Eiern wenden. (Das Ei darf nicht zu stark aufgeschlagen werden, Eigelb und Eiweiß sollte man noch erkennen.) Schließlich von beiden Seiten im Paniermehl wenden und diese nicht zu fest andrücken.

Anschließend in Butterschmalz bei ca. 180 °C mit schwenkenden Bewegungen von beiden Seite goldbraun ausbacken. Durch die schwenkende Bewegung geht das Schnitzel auf und es souffliert die Panade, genau so sollte es sein.

Dazu Preiselbeeren und Zitrone servieren. Als Beilage machen Petersilien-Kartoffeln oder Pommes frites das Menü komplett.

