AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	Österreich

WIENER SCHNITZEL



Rezept: Manu Feildel. Bon appetit! Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Original wird das Rezept mit Kalbfleisch zubereitet. Das Schnitzel aus der flachen Nuss oder dem Nierstück soll möglichst dünn geschnitten sein.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kalbsschnitzel	4 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl	25 g	Butter
1	Ei	1	Zitrone
4 EL	Paniermehl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kalbsschnitzel leicht klopfen. Wichtig ist, dass sie gleichmässig dick sind. Das Fleisch salzen und pfeffern.
2. Das leicht gesalzene und gepfefferte Mehl, das nur leicht verquirlte Ei und das Paniermehl in je einen Suppenteller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Mehl, das nicht gut haftet, abschütteln. Dann ins verquirlte Ei tauchen und zum Schluss im Paniermehl wenden.
3. In einer grossen Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die panierten Schnitzel hineinlegen und goldbraun braten. Das dünne Kalbfleisch ist bald gar, oft reichen pro Seite 2 Min. Beachte: Die Schnitzel dürfen sich in der Pfanne nicht berühren.

TIPP: Selbst gemachtes Paniermehl verwenden. Ein Löffel halb geschlagener Rahm macht die Panade noch locker und knuspriger. - Mit einer Zitronenscheibe, Preiselbeerkonfitüre oder Ei-Kapern-Sauce servieren.

WEINTIPP: Die klassische Weinbegleitung ist in Österreich ein Grüner Veltliner. Wer es gerne rot mag, kann auch einen Zweigelt oder St. Laurent dazu servieren.