



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Kalbsschnitzeln
Salz
Pfeffer, gemahlen
Mehl
2 Stk. Eier
Semmelbrösel
Milch
Butterschmalz
Schmalz
Rapsöl

Mein persönlicher Tipp

Zum Panieren die Zutaten in viereckige, nicht zu hohe Tassen vorbereiten. Die Eier mit einer Gabel nur leicht verquirlen. Eventuell etwas Sodawasser oder Milch einrühren. Die Fetttemperatur beim Frittieren sollte ca. 170 °C betragen!:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
Schnitzel Variationen

Wiener Schnitzel

Zubereitung

- Das Kalbfleisch quer zur Faser in nicht zu dünne Schnitzel schneiden.
- An den Rändern etwas einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem Schnitzelklopper zart klopfen.
- Auf beiden Seiten salzen und nach Geschmack etwas pfeffern.
- Geklopfte Schnitzel auf beiden Seiten im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und danach in den Semmelbrösel wenden.
- Die Brösel nur zart andrücken. Das Schnitzel leicht abschütteln.
- Das Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend goldbraun herausbacken. Die Pfanne dabei leicht schwenken.
- Das Schnitzel abtropfen lassen und mit dem Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen.
- Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren!

Beilagen

Als Beilage schmecken Salate wie Erdäpfel-, Gurken-, Tomaten- oder Blattsalat hervorragend oder eine Erdäpfel-Beilage wie Petersilerdäpfel.

Info

Das „echte Wiener Schnitzel“ ist ein dünnes, paniertes und ausgebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche. Anstelle von Kalbfleisch kann aber natürlich auch anderes Fleisch verwendet werden zB vom Schwein, Lamm, Huhn, Pute, Kaninchen, Wild, etc.