



Wiener Kalbsschnitzel

Was braucht Ihr?

Für 4 Personen benötigt Ihr ca. 800 gr. Kalbsrücken (ohne Knochen) oder wahlweise Schweinelachse, etwas Mehl, ein oder zwei Eier, Paniermehl, Pfeffer und Salz, Butterschmalz und Zitrone.

Und los geht's:

Den Kalbsrücken oder die Schweinelachse sauber parieren und in 8 Scheiben schneiden. Diese Scheiben auf einem Schneidebrett mit einem Klopfer von beiden Seiten platt klopfen (ohne Kraft, eher locker). Dazu Plastikfolie zwischen Fleisch und Klopfer, damit das Fleisch nicht zu sehr beschädigt wird. Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz würzen. Die „Panierstraße“ vorbereiten. Dazu drei Teller mit je Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl befüllen. Die Schnitzel zunächst durch das Mehl ziehen, danach durch das Ei, danach durch das Paniermehl. Dabei darauf achten, dass das Fleisch locker durchgezogen wird. Nicht festklopfen!

Tip, damit die Hände (zumindest eine Hand) sauber bleiben: Mit der rechten Hand das Schnitzel ins Mehl wenden, mit der linken Hand das Schnitzel aus dem Mehl nehmen und in das Ei legen. Mit der rechten Hand das Schnitzel durch das Ei ziehen und ins Paniermehl legen. Mit der linken Hand das Schnitzel dann durch das Paniermehl ziehen. Somit bleibt die linke Hand immer trocken und sauber! Reichlich Butterschmalz in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Alternativ geht auch Margarine (zum Braten) mit einem Schuss Rapsöl. Auf keinen Fall Butter verwenden, es verbrennt!

Die Schnitzel in das heiße Butterschmalz legen und von einer Seite gelb-gold anbraten. Schnitzel wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten.

Die Schnitzel aus dem Fett rausnehmen und auf ein Ofenblech legen. Danach die Schnitzel noch für ca. 5 Minuten in einem vorgeheizten Ofen (ca. 180 Grad), bis sie gold-braun und „gewellt“ sind. Kurz auf ein Küchenpapier abtropfen lassen und servieren mit Zitrone und Preiselbeeren. Als Beilage geht natürlich immer ein schöner gemischter Salat und Pommes Frites oder alternativ auch ein lauwarmes Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben.

Und wenn es ein Original Wienerschnitzel werden soll, dann gehört noch eine gerollte Sardelle auf die Zitrone und ganz leise meint man dann Hans Moser im Hintergrund reden hören: "Jo mei, dös is guad!"

Alle frischen Zutaten bekommt Ihr natürlich bei uns auf dem Wochenmarkt!

Guten Appetit wünsch Euch Eure **Blatzheims** und das Team vom **Gut Merödgen!**

Rezept 5/28.03.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL