

Wiener Schnitzel in zwei Variationen

Für 2 Personen

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz		

Panade:

75 g Kastenweißbrot vom Vortag 2 TL schwarze Pfefferkörner

Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Das Wiener Pfefferschnitzel wird wie das Wiener Schnitzel zubereitet. Der Unterschied ist die Panade. Dafür das Kastenweißbrot sehr fein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstossen und mit den Brotwürfeln mischen. Diese Panade darf angedrückt werden. Zum Wiener Schnitzel passt sehr gut Kartoffelsalat und Feldsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 04. Februar 2009