

## Wiener Schnitzel mit Schmorgurken

Für 2 Personen

500 g fleischige Gurken	Salz	1 Spritzer Essig
2 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a ca. 150 g	Pfeffer
3 EL Mehl	2 Eier	100 g Butterschmalz
1 Zwiebel	40 g Frühstücksspeck	1 EL Butter
1 Tomate	1 Bund Dill	1/8 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	1 TL Zucker	

Die Gurken gut waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in fingerbreite Stücke schneiden. Gurkenstücke salzen, mit Essig beträufeln und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen im Cutter oder mit einer speziellen Reibe zerkleinern, dann durch ein Sieb streuen. Die Brösel müssen nochmals gesiebt werden. Die Kalbsschnitzel dünn klopfen und pfeffern. Wiener Schnitzel werden erst nach dem Garen gesalzen. 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. 2 EL Mehl in einen tiefen Teller geben, darin die Schnitzel wenden, dann das Mehl etwas abklopfen und durchs verquirlte Ei ziehen. Nun wird das von Ei triefende Schnitzel etwas abgeschüttelt und in die Panade gelegt. Nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt. Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebel schälen und hacken. Speck fein würfeln. Tomate von Haut und Kerngehäuse befreien und in Würfelchen schneiden. Dill hacken. Speck und Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, herausnehmen und im gleichen Fett die Tomate anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Gurkenstücke mit dem gezogenen Saft und der Fleischbrühe zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne untermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill darüber streuen.

Vincent Klink Mittwoch, 12. Mai 2010