

Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 180 g	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
2 Eier	Salz	Pfeffer
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

Schnitzel mit jeweils einer Zitronenspalte anrichten. Dazu passt z.B. Kartoffel-GurkenSalat. Für den Salat 600 g festkochende Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Eine Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Geschälte Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden, mit den Gurken in eine Schüssel geben. 250 ml Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Zwiebel fein schneiden und in die Brühe geben. 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer, 3 EL Essig und 6 EL Pflanzenöl zu den Kartoffeln geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Rainer Klutsch am 10. Mai 2019