

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen:

4 dünne Kalbs-Schnitzel à 120 g	250 g Butter	3 altbackene Brötchen
3 Eier	Salz	1 - 2 EL geschlagene Sahne
4 - 6 EL Mehl	Pfeffer	2 Zitronen

Zuerst die Butter klären. Dafür die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich die weißen Molketeilchen am Topfboden und auf der Oberfläche absetzen und die Butter klar aussieht. Die Molke von der Oberfläche abschöpfen, dann die Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen.

Die Brötchen auf einer Haushaltsreibe fein reiben oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Eier verschlagen, mit Salz würzen und geschlagene Sahne locker unterheben.

Brösel, Mehl und Ei jeweils in eine flache Schale oder auf einen großen Teller geben.

Die Kalbs-Schnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Plattiereisen oder einer Stielkasserolle hauchdünn klopfen.

Gekläarte Butter in 2 großen Pfannen aufschäumen lassen (die Butter hat die richtige Temperatur, wenn eine kleine Menge hineingestreute Semmelbrösel goldbraun wird).

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln wenden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten, dabei die Pfannen immer wieder kräftig rütteln und die Schnitzel ab und zu mit der Butter übergießen. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitronen vierteln und dazu servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Tipp:

Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie die Zitronen mit Zick-Zack- Schnitten halbieren und jedem Gast ein Zitronen-Krönchen zum Schnitzel servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020