

Wiener Schnitzel

Für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel (à 140 g)	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
100 g Weizenmehl	3 Eier	100 g Paniermehl
200 ml Bratöl-Butter	2 EL Butter	2 Zitronenspalten

Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 3 mm dünn klopfen. Alternativ den Fleischklopfer in Frischhaltefolie einwickeln und die Schnitzel damit plattieren. Die Schnitzel mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und Paniermehl auf je einem Teller verteilen. Ein Schnitzel zunächst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.

Dann das bemehlte Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss das Fleisch ins Paniermehl legen und den Teller wie eine Pfanne schwenken, damit das Paniermehl ohne Druck am Schnitzel haftet.

Schnitzel umdrehen und den Teller noch einmal schwenken, sodass das Paniermehl erneut locker daran haftet. Mit dem zweiten Schnitzel ebenso verfahren.

Rapsöl in zwei großen Pfannen erhitzen. Schnitzel jeweils ins heiße Öl geben und darin bei mittlerer Hitze zunächst von einer Seite ca. 1 ½ Minuten braten.

Dabei die Pfannen durchgehend vorsichtig bewegen und das heiße Öl in Wellen über die Schnitzel laufen lassen. Anschließend die Schnitzel wenden und von der anderen Seite erneut ca. 1 ½ Minuten goldbraun braten, dabei die Pfanne weiterhin durchgehend bewegen. Ca. ½ Minute bevor die Schnitzel fertig gebraten sind, jeweils 1 EL Butter ins heiße Öl geben, aufschäumen lassen und die Schnitzel darin schwenken.

Schnitzel aus den Pfannen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel jeweils mit einer Zitronenspalte servieren.

Steffen Henssler am 16. März 2024