

## Wiener Schnitzel nach Johann Lafer

4 Kalbsschnitzel, 150-180 g	2 Eier ca. 50 g	Mehl
200 g feine Semmelbrösel	100 g geschlagene Sahne	500 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer	4 Zitronenscheiben	4 Kapern
4 Sardellen	glatte Petersilie, frittiert	Preiselbeeren

Schnitzel von beiden Seiten nicht zu dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In eine größere Schüssel das Mehl füllen.

In einer anderen Schüssel die Eier verquirlen und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

In die dritte Schüssel die Semmelbrösel füllen.

Jedes Schnitzel mit der linken Hand von beiden Seiten in Mehl wenden und abklopfen. Sodann das Schnitzel mit der linken Hand beidseitig durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und abtropfen lassen.

Das Schnitzel in die Semmelbrösel legen und mit der sauberen, rechten Hand von beiden Seiten mit Semmelbrösel panieren.

Mit diesem Zwei-Hände-Vorgang erhält man ein sauberes Panier-Ergebnis, die rechte Hand, die Brösel bleiben trocken und es entstehen keine Brösel-Bollen.

Nach dem Panieren sollte sofort der Bratvorgang beginnen, da andernfalls die Panade feucht werden würde.

In einer großen Pfanne mit reichlich Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten gold-gelb backen. Während des Backvorgangs die Schnitzel-Oberseite mit heißem Butterschmalz aus der Pfanne begießen; damit werden eine gleichmäßige Bräune und eine schnelle Garzeit erreicht. Beim Wenden eines Schnitzels nicht in das Fleisch stechen.

Nach dem Bratvorgang die fertigen Schnitzel auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mit der Zitrone, etwas frittiertes Blattpetersilie, Preiselbeeren, Kapern und Sardellen anrichten.

Johannes Guggenberger am 08. Januar 2013