

Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahm-Soße

Für 4 Portionen

Schnitzel:

4 Schweineschnitzel (à 180 g)	100 g Paniermehl	100 g Weizenmehl
2 Eier (Größe M)	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
250 ml neutrales Öl		

Soße:

350 g Champignons	1 mittelgroße Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
6 Scheiben Bacon	75 g Bergkäse	2 EL neutrales Öl
2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne	200 ml Rinderfond	Speisestärke

Schnitzel klopfen: Für die Schnitzel das Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit der flachen Seite des Fleischklopfers schön dünn ausklopfen. Paniermehl und Weizenmehl auf je einem tiefen Teller verteilen. Auf einem dritten Teller die Eier verschlagen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch panieren: Die Schnitzel erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die gewürzten Eier ziehen und abschließend im Paniermehl wälzen, dabei die Brösel nur leicht andrücken. Nebeneinandergelegt beiseitelegen.

Sauce vorbereiten: Für die Sauce die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel fein schneiden. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Den Bergkäse entrinden und reiben oder in feinste Streifen schneiden.

Champignons und Speck anbraten: Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei starker Hitze anbraten, bis sie Farbe nehmen. Die Temperatur reduzieren, die Pilze auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Zwiebeln auf der freien Pfannenseite mit den Speckstreifen bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind, dabei den Pfanneninhalt mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Ablöschen: Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Sahne und Rinderfond angießen, die Sauce bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.

Schnitzel anbraten: Inzwischen für die Schnitzel das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin nacheinander von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten goldbraun braten (siehe Tipp). Dabei die Pfanne sanft hin und herschwenken und dadurch die Schnitzel immer wieder mit dem heißen Fett begießen. Beim Wenden darauf achten, die Panade nicht mit einer Gabel einzustechen. Die Schnitzel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Käse zur Sauce geben: Den geriebenen Bergkäse in der Sauce schmelzen lassen, dabei kräftig durchrühren, bis sich der Käse richtig aufgelöst hat. Die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Abschließend zwei Drittel der Petersilie unterheben.

Anrichten: Die Schweineschnitzel Wiener Art auf Tellern anrichten, mit der Champignonrahmsauce begießen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren **Tipp:** Bei Benutzung von zwei oder mehr Pfannen zum gleichzeitigen Braten das Öl pro Pfanne rechnen und die Gesamtmenge entsprechend erhöhen.

Frank Rosin am 31. Oktober 2021