

Der Kulinarische Reiseführer

Wien



KARSTADT
Restaurant



Ausgabe #03

Original Wiener Schnitzel

KARSTADT
Restaurant



Zutaten (für 2 Portionen)

2 Kalbsschnitzel (Bio) doppelt dünn geschnitten

4 Ei Mehl

2 Bio Eier

1 Altbackenes Baguette

500 ml Schweineschmalz

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)



Von Kobako - photo taken by Kobako, CC BY-SA 2.5

Vorbereitung

Zunächst ein kleiner Tipp: Lassen Sie sich vom Metzger Ihres Vertrauens zwei große doppelt dünn geschnittene Kalbsschnitzel aufbereiten. Geizen Sie dabei besser auch nicht bei der Schnitzelgröße. In Wien sind sie größer als der Teller auf dem sie serviert werden.

Diese perfekt geschnittenen Schnitzel müssen Sie dann nur noch zwischen zwei Klarsichtfolien packen und mit einer Bratpfanne nach Gefühl plattklopfen – „dünn wie Zeitungspapier“, wie der Volksmund sagt. VORSICHT: Mit der gezackten Seite des Schnitzelklopfers zerreißen Sie nur die Fleischfasern und das Fleisch wird bei der Zubereitung trocken. Nicht zu empfehlen.

Entrinden Sie das altbackene Weißbrot und schneiden Sie es in grobe Würfel. In den Blitzhacker geben und zu Bröseln verarbeiten. Der Aufwand lohnt. Zumeist sind die

gekauften Brösel zu trocken und zu lange gelagert!

Verquirlen Sie die beiden Eier in einem ausreichend großen flachen Behälter. Aber nicht aufschlagen wie ein Rührei, sondern so, dass man das Eiweiß noch erkennen kann.

Kompletieren Sie Ihre Panierstation mit dem Mehl. Bereiten Sie alles vor bevor Sie das Schweineschmalz erhitzen. Sobald die Schnitzel paniert sind, soll es rasch zum Ausbacken gehen. Jede Zeitverzögerung bedeutet, dass die Panade Wasser zieht, und es dann zu unangenehmen Spritzen im erhitzten Schweineschmalz kommt. Außerdem kann das gezogene Wasser zu einem Kochstatt Backeffekt führen, was die gewünschte Knusprigkeit verhindert!

Original Wiener Schnitzel



Zubereitung

In einer hohen Pfanne soviel Schweineschmalz auf eine Temperatur von ca. 170 °C erhitzen, dass die Schnitzel SCHWIMMEND ausgebacken werden können. Ohne Thermometer können Sie dies überprüfen, indem Sie einen befeuchteten Holzspieß in das erhitzte Schmalz eintauchen. Steigen rasch Bläschen auf ist die Temperatur okay!

Schnitzel gut salzen und pfeffern, in das Mehl legen, gut andrücken, abklopfen. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend in die Weißbrotbrösel geben. Nicht mit Gewalt andrücken. Leicht mit Gefühl. Abklopfen und sofort rein in das Schweineschmalz.

Zeitgleich damit anfangen die Pfanne sanft

zu schwenken. Somit schwappt immer wieder heißes Schmalz über das ganze Schnitzel. Auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Nicht zu stark bräunen. Sonst schmeckt die Panade verbrannt.

Sobald die optimale Farbe erreicht ist, auf einem Teller mit Küchentuch gut abtropfen lassen und sanft trockentupfen!

Außen knusprig - innen saftig! Das ist die perfekte Kombination!

Klassisch passen als Beilage in Butter geschwenkte Petersilienkartoffel und ein grüner Salat. Und auch wenn ich mich wiederhole – bitte KEINE Sauce gleich welcher Art!

Als Getränk ein gut gekühltes Bier oder ein trockener leichter Weißwein.