

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln & Gurkensalat

Rein aus Kalbfleisch ...

... hauchdünn, außen zart-knusprig und innen saftig gebraten - nur so ein Schnitzel darf den Originalnamen "*Wiener Schnitzel*" tragen.

Einer Legende zufolge brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Oberitalien (Mailand?) mit, es wurde in Österreichs Hauptstadt akzeptiert und daraus ein Wiener Schnitzel (Ende des 19. Jahrhunderts) gemacht.

Stimmt aber nicht! Schon vor dem Schnitzel gab es in der Wiener Küche mehrere Speisen, die paniert und in Fett schwimmend gebacken wurden - vor allem das bekannte Backhendl, das erstmals 1719 in einem Kochbuch erwähnt wird.

Richtig lecker! Das echte Wiener Schnitzel wird aus Kalbsfleisch (Kalbskeule) hergestellt und kommt zu zweit auf den Teller. Das Rezept gelingt auch mit Schweine- oder Putenfleisch, heißt dann aber "Schnitzel Wiener Art". Was das echte Wiener Schnitzel ausmacht, ist das leckere Drumherum!

Sagen wir's direkt: Die knusprige Panierung macht das Schnitzel aus.



„Wiener“ aus dem Borchartt (Restaurant am Gendarmenmarkt)

Zutaten für 4 Personen

8 bleistiftdicke (max. 0,5 cm),
Kalbsschnitzel à ca. 60 g (Keule,
Oberschale, Nuss)
4 gehäufte EL Mehl | ca. 50 g
2-3 Eier
1-2 EL geschlagene Sahne
150 g Semmelbrösel | Paniermehl

feines Salz (Meersalz fein) oder
(Luisenhaller Tiefensalz fein),
Pfeffer, ein Hauch Muskat
evtl. eine Spur Cayenne
zum Ausbacken:
Butter-Schmalz
1 EL Butter
¼ Bio-Zitrone

Zubereitung:

¹ Zartes Fleisch zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie mit der glatten Seite eines Platteneisens oder mit der flachen Klinge eines breitschneidigen schweren Messers oder Küchenbeils vorsichtig flachklopfen – die Scheiben sollten dann etwa höchstens vier Millimeter stark sein. Sollte das Fleisch mehr elastisch als mürbe sein, energisch klopfen, bis sich die Fasern entspannen, sie jedoch nicht zerstören. Falls der Metzger sie nicht bereits entfernt hat, die Haut rundum mit einem spitzen Messer einritzen, damit sich die Schnitzel in der Hitze nicht wölben.

² Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Zubereiten salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Drei Teller bereitstellen: einen für das Mehl, einen anderen für die verquirlten Eier, die mit den Gewürzen (Pfeffer | Muskat | Cayenne) vermischt werden, 1 – 2 EL geschlagener Sahne (ggf. ein Schüsschen Sahne/Milch) hinzufügen - gibt der Panade mehr Volumen und macht sie leicht und locker, und schließlich einen für die Semmelbrösel.



Fotos WDR

³ Das Fett zum Ausbacken fingerhoch in einer großen Pfanne erhitzen. Erst jetzt die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, alles Überschüssige abschütteln, dann durch die Eiersahne ziehen und zuletzt in die Brösel legen und wenden, bis sie überall von der Panade überzogen sind. Die Brösel vorsichtig andrücken, damit sie besser haften. Die Schnitzel sofort ins heiße Fett legen, das nunmehr aufrauschen soll. Nur so viele Schnitzel auf einmal hineinlegen, wie bequem nebeneinander schwimmen können.

Immer wieder an der Pfanne rütteln und so die Schnitzel bewegen, dabei sollte heißes Fett immer wieder über die Oberfläche schwappen – das ist wichtig, damit die Panierung aufgeht und sich über dem Fleisch wölben kann. Soufflieren nennt das der Fachmann.

Nach einer Minute sollte die Unterseite goldgelb gebräunt sein, dann das Schnitzel wenden und auch die andere Seite unter Rütteln bräunen. Zum Schluss Butter und Zitrone in die Pfanne geben. Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schnitzel auf einem mehrfach gelegten Küchenpapier abtupfen.

⁴ Zusammen mit einem Zitronenschnitt und Petersilie servieren.

Bratkartoffeln Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel		400 g Pellkartoffeln (festkochend)
2 El Butterschmalz		am besten vom Vortag
50 g Speckwürfel (durchwachsen)		Salz Pfeffer
		2 El gehackte Petersilie

Zubereitung

¹ Zwiebel würfeln. 1 El Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, 80 g Speckwürfel ebenfalls fein würfeln, darin kurz anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Beides aus der Pfanne nehmen, und Pfanne gründlich säubern.

² Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 El Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffeln nur vorsichtig wenden.

³ Nach ca. 20 Min. Speck und Zwiebeln zugeben. Unter Wenden 2 Min. mit braten. Salzen, pfeffern und kurz vor dem Servieren 2 El gehackte Petersilie untermischen.

Rohe Bratkartoffeln

Scheiben sehr dünn und gleichmäßig schneiden (Gemüsehobel), locker auf den Pfannenboden ausbreiten bis sie eine Kruste bilden. Kartoffeln im heißem Fett wenden und liegen lassen.

Renates – Gurkensalat

2 Salatgurken
Salz | Zucker
Pfeffer

1 Schalotte
2 EL Weißweinessig
5 EL Schlagsahne
1/2 Bund Dill

Zubereitung

¹ Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer würzen. Leicht durchkneten und 4 – 6 Min. ziehen lassen, dann den entstandenen Sud abgießen.

² Schalotte fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Frische Dillspitzen fein hacken und untermischen.

RENATES KÜCHENTIPP

Dieses Gericht lieben wir alle im Sommer mit leichtem Kartoffelsalat, im Winter mit *krossen* Bratkartoffeln (rohe Kartoffeln). Außerdem passen dazu verschiedene Salate, u. a. Gurken- bzw. Kartoffelsalat.

Hierzu passt auch Eisbergsalat oder Blattsalat

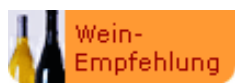
1. Eisbergsalat
4 EL Obstessig (oder Weinessig)
4 EL Olivenöl – Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker (oder 1/2 Tel. Honig)
1 TL scharfer Senf

1/2 Pck. Küchenkräuter (TK, im Sommer frisch; z.B. Petersilie, Schnittlauch)
1/2 Zitrone, der Saft davon
Salz, Pfeffer

Salat putzen und in ca. 3 cm x 3 cm bis 4 cm x 4 cm große Rauten schneiden. Salat abbrausen und trocken schleudern. Essig, Öl, Zucker, Senf, Kräuter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Salat unterheben und mit dem Schnitzel anrichten. Nach Belieben mit Tomaten und Gurken garnieren.



Das Fleischerfach-geschäft - Altstadtmetzgerei Jörg Böttger
<https://www.metzgerei-boettger.de/>, Kölner Straße 11, 58332 Schwelm,
gehört nach der Zeitschrift "Der Feinschmecker" 2010
zu den 400 Besten Metzgern in Deutschland!



... natürlich ein Wein aus Österreich:

z. B. ein Grüner Veltliner aus der Wachau oder aus dem Burgenland.
Ein knackiger Chardonnay passt auch.

Guten Appetit wünscht Renate & Heinz Erwin Zethmeyer!