

## Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln & Blattsalat

*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.

Richtig lecker! Das echte Wiener Schnitzel wird aus Kalbsfleisch (Kalbsnuss) hergestellt und kommt zu zweit auf den Teller. Was das echte Wiener Schnitzel ausmacht, ist das leckere Drumherum!

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



„Wiener“ aus dem Borchart (Restaurant am Gendarmenmarkt)

### Zutaten für 4 Personen

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

1 Prise Salz, Pfeffer,  
ein Hauch Muskat  
evtl. eine Spur Cayenne  
zum Ausbacken:  
150 g Butterschmalz und 1 EL Butter  
oder 250 g geklärte Butter  
½ Bio-Zitrone

### Zubereitung:

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

## Panierstraße



Fotos WDR

<sup>3</sup> 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.

### Blattsalat (klassisch) oder Eisbergsalat.

1. Blattsalat  
4 EL Obstessig (oder Weinessig)  
4 EL Olivenöl – Sonnenblumenöl  
1 Prise Zucker (oder ½ Tel. Honig)  
1 TL scharfer Senf

½ Pck. Küchenkräuter (TK, im Sommer frisch; z.B. Petersilie, Schnittlauch)  
der Saft von einer ½ Zitrone,  
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.

### Renates Küchen**Tipp**

Dieses Gericht lieben wir alle im Sommer mit leichtem Kartoffelsalat, im Winter mit *krossen* Bratkartoffeln (rohe Kartoffeln). Außerdem passen dazu ein Gurkensalat.

Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie die Zitronen mit Zick-Zack-Schnitten halbieren und jedem Gast ein „Zitronen-Krönchen“ zum Schnitzel servieren.



Das berühmteste  
Schnitzel von Wien

### Pommes Sarladaises (französische Bratkartoffeln)

Zutaten für vier Personen:

800g mehlig kochende Kartoffeln  
100g Gänseschmalz

2EL Butterschmalz oder Olivenöl zum Anbraten

Die Kartoffeln schälen, waschen und gut trocknen. In zwei bis drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das Gänseschmalz in einer großen Pfanne erhitzen – etwas mehr als mittlere Hitze – und die Kartoffelscheiben von jeder Seite zwei bis drei Minuten vorgaren. Sie sollten einzeln nebeneinander liegen. Je nach Größe der Pfanne, eventuell in zwei Portionen braten. Die Kartoffeln zum Abtropfen in ein Sieb geben um das Fett aufzufangen.

*Bratkartoffeln Zutaten für 4 Personen*

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

*Zubereitung*

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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		1 Schalotte
Tiefensalz   Zucker		2 El Weißweinessig
Pfeffer		5 El Schlagsahne
		1/2 Bund Dill

*Zubereitung*

<sup>1</sup> 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.

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

 Video | 06:41 Min. | Verfügbar bis 31.08.2018

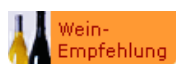
<http://www.daserste.de/information/ratgeber-service/ard-buffet/videosextern/wiener-schnitzel-mit-gartensalat-104.html>

Sollte der Link nicht funktionieren – kann geblockt werden – kopieren Sie bitte den Link und fügen ihn in die Adresszeile Ihres Browsers ein.

*\* Salz*

Meersalz ist, insbesondere Fleur de Sel, oft mit Mircoplastik (Kunststoffpartikel – Plastikmüll), verunreinigt. Wir salzen mit: Luisenhaller Tiefensalz– Blütensalz –Tiefensalz ist frei von umweltbedingten Schadstoffen und reich an Mineralien und Spurenelementen.

Das Fleischerfachgeschäft „Altstadtmetzgerei“ Jörg Böttger gehört nach der Zeitschrift "Der Feinschmecker" 2010 zu den 400 Besten Metzgern in Deutschland! (Kölner Straße 11, 58332 Schwelm).



... natürlich ein Wein aus Österreich:

z. B. ein Grüner Veltliner aus der Wachau oder aus dem Burgenland sowie ein Welschriesling. Ebenso passt ein roter Blaufränkischer (Trollinger-Lemberger).

*Guten Appetit wünscht Renate & Heinz Erwin Zethmeyer!*