Geliebter Klassiker – Das Wienerschnitzel

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel vom Stotzen (je ca. 100 g – max.150 g)
2 Eier
etwas Rahm
wenig Mehl
trockenes Brot für Paniermehl
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Bratbutter (evtl. auch Sonnenblumen-Öl)
1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Das trockene Brot in kleine Stücke schneiden, in einen Gefrierbeutel geben, diesen dann verschliessen und das Brot mit dem Wall-Holz zu Bröseln zerkleinern. Alternativ kann man das Brot auch mit einer Raffel, im Mixer oder in der Küchenmaschine zu Paniermehl machen. Das Paniermehl für mehr Geschmack auf einem Blech im Ofen bei rund 180 Grad anrösten.

Die Eier mit einem rechten «Gutsch» Vollrahm verquirlen, mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Die Schnitzel nebeneinander auf ein Brett legen, mit einer Klarsicht-Folie bedecken und mit dem Plattier-Eisen oder einer schweren Bratpfanne mit dem Boden gegen unten flach klopfen, bis die Schnitzel nur noch 3 bis 4 mm dick sind. Dann die Schnitzel auf beiden Seiten mit Haushaltspapier trocken tupfen, salzen und mit Pfeffer würzen.

Etwas Mehl in einen Teller geben und die Schnitzel darin wenden. Das Mehl etwas abklopfen und die Schnitzel dann durch die Ei-Mischung ziehen und anschliessend im Paniermehl wenden. Die Panade nur ganz leicht andrücken.

Genügend Bratbutter oder Sonnenblumen-Öl in eine Bratpfanne geben, so dass die Schnitzel schwimmend gebacken werden können. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Butter genug heiss ist: Bilden sich am Hölzchen entlang kleine Luftbläschen, kann man die Schnitzel bei mittlerer Hitze portionenweise goldgelb braten. Auf jeder Seite etwa eine Minute anbraten und während des Bratens die Pfanne immer leicht schwenken, so dass die Butter auf das Schnitzel schwappt. Dann die Schnitzel auf Küchenpapier abfetten und allenfalls im vorgewärmten Ofen auf einem Kuchengitter warm stellen. Mit einem Schnitz Zitrone servieren.

***