

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Kalb)**

2. Ed. – 4.7.2002

R 459

Zutaten:

Für 4 Portionen

- 4 Kalbsschnitzel à 200 g ¹⁾
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, gem.
- 4 EL Mehl
- 2 Eier, ganz
- 2 EL Sahne
- 6 EL Semmelbrösel
- BISKIN-ÖL ²⁾
- 1 Zitrone, achteln

Zubereitung:

1. Die Schnitzel kurz abspülen, auf ein Küchenbrett legen, mit Küchenkrepp trockentupfen und die Ränder mehrmals einschneiden.
2. Auf einen tiefen Teller das Mehl geben und flach ausbreiten. In einem weiteren tiefen Teller die an einem Tassenrand aufgeschlagenen Eier geben und mit einer Gabel unter Zugabe der Sahne verschlagen.
3. Die Schnitzel gehüllt in eine Plastikfolie plattieren (Bratpfanne zum Klopfen benutzen!), so daß sie etwas größer werden.
4. Die Schnitzel auf jeder Seite salzen, pfeffern und im Mehl wälzen. Überflüssiges Mehl abklopfen und die Schnitzel auf das Küchenbrett zurücklegen.
5. Das übriggebliebene Mehl wegschütten und auf diesen Teller reines Semmelmehl geben und flach verteilen.
6. Nun die bemehlten Schnitzel zunächst auf beiden Seiten im Ei baden, dann im Semmelmehl wälzen und abschütteln. Die so panierten Schnitzel auf einen Teller legen, die Panade leicht mit den Händen andrücken. Dann kommen die Schnitzel für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank.
7. In einer großen, nicht beschichteten Bratpfanne viel Öl ²⁾ heiß werden lassen ³⁾. Dann die Schnitzel einzeln – also nacheinander – ins Fett legen. Die Hitze sofort auf Stufe 2 (von 3) senken und jede Schnitzelseite in 2–3 Minuten goldbraun braten.
8. Die fertigen Schnitzel mit einer Küchenklinge aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sie dann auf einer Platte warmhalten (z. B. im Backofen bei 100 °C).

Als Beilage zum Wiener Schnitzel werden ein Kartoffelsalat (Rezept 147 *oder* 523 *oder* 525) *oder* auch Pommes frites (Rezept 230) sowie Zitronenspalten serviert. ⁴⁾

Zur Geschichte

Eigentlich müßte das Wiener Schnitzel „Konstantinopeler Schnitzel“ heißen. Denn dort kommt das Rezept für das panierte Kalbfleisch ursprünglich her. Etwa um 700 n. Chr. brachten das Gericht die Araber nach Europa. Der Vorname „Wiener“ entstand erst viel später – um 1830. Kaiser Franz Joseph I. erkor es zu seinem Leibgericht – das Wiener Schnitzel war geboren.

Anmerkungen:

- 1) Das Kalbfleisch sollte aus der Oberschale sein. Auch sollten die Scheiben nicht zu klein sein.
- 2) Die Menge des Öls zum Braten hängt von der Pfannengröße ab. Es soll etwa 1,5–2 cm hoch in der Pfanne stehen. Früher nahm man Schweineschmalz zum Braten.
- 3) Wenn an einem in das Fett gelegten Holzspatel kleine Bläschen aufsteigen, ist das Fett heiß genug.
- 4) In Wien wird meist noch Sardellen-Sauce (Rezept 252) zum Wiener Schnitzel gereicht.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Gerichte, die ich anderenorts gegessen habe, nach dem Geschmack zu rekonstruieren, wobei u. a. ein Artikel in der Zeitung „B.Z.“ vom 4.7.2002 nützlich war.
Notiert: 1959 (auf Mainau) + 4.7.2002