

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel ist „der“ Schnitzel-Klassiker. Er wird immer aus Kalbfleisch gemacht. Typisch ist die goldgelb gebratene, wellige Knusperpanierung.

Tipps zur Zubereitung

Fleischauswahl: Wiener Schnitzel werden traditionell aus der Oberschale, seltener aus Nuss oder Rücken geschnitten. Schnitzel aus der Oberschale sind dünn und sehr groß. Am besten das Fleisch vom Metzger etwa 1 bis 1,5 cm dick schneiden lassen.

Gutes Paniermehl: Für die Panierung ein gutes Paniermehl verwenden. Hochwertiges gibt es beispielsweise beim Bäcker.

Nur Butterschmalz: Zum Anbraten unbedingt Butterschmalz nehmen. Es bringt Butteraroma an die Panierung.

Nicht vorbereiten: Die Schnitzel kurz vor dem Braten panieren. Denn Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit. Diese weicht die Umhüllung auf und sie würde sich beim Braten ablösen.



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meile Weidemann

Beim Panieren und Braten stets eine Zange benutzen. Nie mit einer Gabel ins Fleisch stechen.



Streichen statt klopfen

Schnitzel müssen schnell und gut durchgaren. Sonst wird die Panierung zu dunkel. Das gelingt nur, wenn das Fleisch gleichmäßig flach ist und eine Dicke von maximal 5 mm hat.

Oft wird empfohlen, Schnitzel mit einem Plattierisen oder Stieltopf zu klopfen. Doch Fleisch-Profis raten davon ab. Das mache Schnitzel bei zu langem Garen zäh, weil die Fleischfasern leiden.

Mit diesen Methoden werden die Fleischfasern geschont:

Ausrollen: Die Schnitzel mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel belegen und mit einer Teigrolle einige Male von der Mitte zum Rand ausrollen.

Ausstreichen: Die Schnitzel mit den Fingerspitzen oder einem großen Messer von der Mitte zum Rand austreichen.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel

(für 4 Personen)

Schnitzel

4 Schnitzel aus der Oberschale

Salz

Panierung

Weizenmehl

2 Eier

2 Esslöffel Sahne

Paniermehl

Braten

Butterschmalz



Den Backofen auf etwa 140 °C Umluft vorheizen.

Die Schnitzel flach streichen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen.

Zum Panieren drei tiefe Teller bereitstellen, einen mit Mehl füllen. Im nächsten Eier und Sahne verquirlen. In den dritten Teller Paniermehl geben. Die Schnitzel erst in Mehl wenden und abklopfen. Dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und in Paniermehl wenden, aber nicht andrücken.

Eine Pfanne erhitzen, reichlich Butterschmalz zufügen. Denn Wiener Schnitzel werden eher frittiert als gebraten. Das Fett ist heiß genug, wenn beim Hineinhaltens eines Holzstiels Bläschen aufsteigen.

Ein oder zwei Schnitzel ins Fett legen, mit einer Fleischzange in Bewegung halten. Die Hitze der Herdplatte etwas zurückschalten. Wenn der Rand des Schnitzels nach etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig ist, das Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten.

Die fertigen Schnitzel auf ein Küchenpapier oder Trockentuch legen. Der Stoff zieht Fett aus der Panierung.

Die Schnitzel zum Entspannen einige Minuten ohne Abdeckung in den vorgeheizten Backofen geben.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen