

Hier und heute



Das perfekte Schnitzel

Das Wiener Schnitzel wird es aus Kalbfleisch gemacht, hauchdünn geschnitten und hat eine luftige Panade. Wie ein perfektes Schnitzel gelingt, verrät unser Koch Alexander Wulf.

Rezept

Das perfekte Schnitzel

von Alexander Wulf, für ca. zwei Personen

Zutaten

- 2 dünne Schnitzel von der Kalbsoberschale à 70 g
- 200 g Paniermehl, Semmelbrösel oder Panko
- 50 g Mehl
- 500 ml Butterschmalz
- 2 Eier
- Salz Pfeffer
- eine Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 4 Sardellen und ein EL Kapern

Zubereitung

Das Fleisch zwischen Klarsichtfolie oder Gefrierbeutel legen und plattieren. Nach Bedarf mit Wasser aus Sprühflasche besprühen und anschließend würzen.

Für die Panade zuerst das Fleisch mehlieren, dann durch das angeschlagene Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und weiter durch das Paniermehl ziehen. Die Schnitzel nicht andrücken, damit die Panade sich nach dem Backen etwas löst.

Die Pfanne aufsetzen, den Schmalz dazu geben und auf ca. 160 Grad erhitzen (Stäbchentest). Das Schnitzel in die Pfanne legen und goldbraun circa 1,5 Minuten backen. Dabei die Pfanne stets schwenken und Butter über das Schnitzel laufen lassen. Das Schnitzel nur einmal wenden.

Mit Zitrone, Kapern und Sardellen ausdekorieren.