

Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren

Für 4 Personen

5 Kartoffeln, festk.	Salz	4 Kalbsschnitzel
5 Eier	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
350 g Butterschmalz	300 g altbackenes Weizenbrot	50 g Mehl
5 große Möhren	1 Knoblauchzehe	80 g Butter
2 Prisen Zucker	1 Zitrone	

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbrüsten, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 3 Eier etwa 8 Minuten kochen.

Eier kalt abschrecken und schälen.

Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken und schälen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln und Eier in dünne Scheiben schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 1/4 vom Butterschmalz erwärmen und über Kartoffeln und Ei träufeln.

Kartoffel-Mischung im heißen Backofen gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Übrige Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Möhren putzen, schälen und grob reiben.

Knoblauch abziehen und halbieren. Butter und Knoblauch in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Möhren und Zucker zugeben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten restliches Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden

Schnitzel, kandierte Möhren und gratinierte Kartoffelscheiben anrichten. Zitronenspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 27. April 2018