

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

8 Sch. Kalbsrücken, je 100 g	8 Eier	Salz, Pfeffer, Wasser
400 g Weizenmehl	400 g Paniermehl	2 L Rapsöl
80 g Butter		

Je eine Scheibe Kalbsrücken unter ein Stück Frischhaltefolie legen und mit der groben Seite eines Fleischklopfers vorsichtig von innen nach außen plattieren.

Tipp:

Nicht zu stark klopfen, sonst reißt das Fleisch und zerfällt. Viel Kraft ist nicht nötig, wenn die Scheiben schon dünn geschnitten sind. Die Schnitzel sollten am Ende eine Dicke von 4 - 5 Millimetern haben.

Die Eier aufschlagen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und einen Schluck Wasser dazugeben, mit einem Stabmixer oder Schneebesen kurz verquirlen und in eine große Schüssel oder Auflaufform geben.

Tipp:

Nur das Ei würzen, weil es das Einzige ist, was gleichmäßig das Fleisch ummantelt. Fleisch und Panierung bleiben ungewürzt.

Das Mehl in eine große Schüssel oder Auflaufform geben und die Schnitzel darin schichten. Für 15 - 20 Minuten im Mehl ruhen lassen.

Tipp:

Die Schnitzel so schichten, dass dazwischen genug Mehl liegt und sie sich nicht berühren. So kann sich der Saft des Fleisches gut mit dem Mehl verbinden.

Das Paniermehl in eine große Schüssel oder Auflaufform geben.

Tipp:

Sehr feines Paniermehl macht die Panierung gleichmäßiger. Wer eine Kaffeemühle besitzt, kann gekauftes Paniermehl noch etwas feiner mahlen.

Nach 15 - 20 Minuten die Schnitzel aus dem Mehl nehmen und das überschüssige Mehl abklopfen. Je ein Schnitzel ins Ei legen, umdrehen und dann das überschüssige Ei am Rand der Schüssel abstreichen, sodass nur eine dünne Schicht haften bleibt.

Danach direkt ins Paniermehl legen, einmal umdrehen und das überschüssige Paniermehl abschütteln. Das Paniermehl nicht andrücken, sonst souffliert die Panierung nicht. Insgesamt sollte eine dünne Panierung von etwa 1 Millimeter Stärke entstehen.

Rapsöl 4 - 5 cm hoch in eine hohe Pfanne geben und auf 160 - 180°C erhitzen. Ist das Fett nicht heiß genug, werden die Schnitzel matschig.

Tipp:

Als Hitzeprobe ein paar Krümel Paniermehl ins Öl streuen. Wenn es schäumt und die Brösel oben schwimmen bleiben, ist das Fett heiß genug. Mit 2 Litern Rapsöl kann man vier Portionen nacheinander zubereiten.

Je nach Größe der Pfanne 1 - 2 Schnitzel vom Körper weg in die Pfanne legen. Die Schnitzel sollten im Öl schwimmend gebacken werden.

Tipp: Die Pfanne nun stetig in Bewegung halten und leicht schwenken, sodass die Schnitzel immer wieder mit heißem Fett überschwemmt werden. Nicht zu wild schwenken, sonst besteht Verbrennungsgefahr.

Wenn der Rand des Schnitzels anfängt zu bräunen, sofort umdrehen und die Pfanne weiter kontinuierlich in Bewegung halten.

Zwei EL Butter für das Finish mit in die Pfanne geben.

Sobald die Schnitzel auch von der anderen Seite goldig gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen und hochkant aufstellen. So bleibt die Soufflierung erhalten.

Mit den anderen Schnitzelportionen genau so verfahren.

Tipp: Zwischen den Bratvorgängen immer wieder die Temperatur des Öls überprüfen und das Rapsöl ggf. erneuern, damit die Brösel nicht verbrennen.

Je zwei Schnitzel als Portion auf einem Teller anrichten. Dazu schmecken Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und eine Zitronenspalte.

Michael Scherz am 09. Januar 2026