



Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln

Gross, aber ganz dünn müssen sie geschnitten sein, die Wienerschnitzel. Man lässt sich die Schnitzel vom Metzger von der Kalbshuft oder dem Nierstück im Schmetterlingsschnitt schneiden und flach klopfen. Beim Schmetterlingsschnitt wird beim ersten Schnitt das Fleischstück nicht ganz durchgeschnitten, erst mit dem zweiten Schnitt wird das Fleisch ganz durchgetrennt. Danach kann man das Schnitzel auseinander falten und hat so ein Stück von doppelter Grösse.

Ein richtiges Wienerschnitzel ist ganz dünn und wird kräftig paniert. Wichtig ist auch, dass das Wienerschnitzel bei kleiner Hitze langsam gebraten wird, damit die Panade am Fleisch haften bleibt.

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Kalbschnitzel im Schmetterlingsschnitt
flachgeklopft
- 1 Ei
Mehl, Paniermehl
Salz, Paprika, Pfeffer
- 4 Zitronenschnitze
Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel beidseitig mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Mehl auf dem Schnitzel leicht verstreichen.

Das Ei in einem flachen Teller verquirlen und die gewürzten Schnitzel darin wenden. Anschliessend im Paniermehl wenden, oder beidseitig mit Paniermehl bestreuen. Die panierten Schnitzel ein paar Minuten ruhen lassen, damit sich Mehl, Ei und Paniermehl verbinden.

Auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten bei kleiner Hitze braten bis das Schnitzel goldgelb ist.

Schnitzel anrichten und mit je 2 Zitronenschnitzen garnieren, Barbaren (wie ich) geben auch einen Klacks Ketchup dazu.





Das ist nur ein Schnitzel, die sichtbare Naht stammt vom Schmetterlingsschnitt



Pro Schnitzel braucht es eine Bratpfanne... (Man kann die Schnitzel aber auch im Backofen warmhalten)



à propos Ketchup: Zum Beispiel in Bioläden findet man sehr gute Alternativen zu der Sauce mit dem weltbekannten Logo