

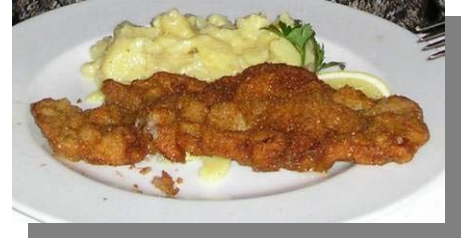


Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -

Kochen mit **HERZ**

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln & Gurkensalat



ZUTATEN

(für 4 Personen)

Wiener Schnitzel

4 bleistiftdicke Kalbsschnitzel
Keule | Oberschale | Nuss
jeweils ca. 120 bis 150 g

Salz, Pfeffer
ein Hauch Muskat

4 gehäufte EL Mehl | ca. 50 g

2-3 Eier

150 g Semmelbrösel
(Paniermehl)

Schuss Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Muskat,
evtl. eine Spur Cayenne

Schweine- oder Butter-
schmalz zum Ausbacken

Zitrone, etwas Petersilie

KÜCHENTIPP



ZUBEREITUNG

1. Zartes Fleisch zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie mit der glatten Seite eines Plattiereisens oder mit der flachen Klinge eines breitschneidigen schweren Messers oder Küchenbeils vorsichtig flachklopfen – die Scheiben sollten dann etwa höchstens vier Millimeter stark sein. Sollte das Fleisch mehr elastisch als mürbe sein, energisch klopfen, bis sich die Fasern entspannen, sie jedoch nicht zerstören. Falls der Metzger sie nicht bereits entfernt hat, die Haut rundum mit einem spitzen Messer einritzen, damit sich die Schnitzel in der Hitze nicht wölben.

2. Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Zubereiten salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Drei Teller bereitstellen: einen für das Mehl, einen anderen für die verquirlten Eier, die mit den Gewürzen vermischt werden (ein Schüsschen Sahne/Milch soll für mehr Volumen sorgen), und schließlich einen für die Semmelbrösel.

3. Das Fett zweifingerhoch in einer großen Pfanne erhitzen. Erst jetzt die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, alles Überschüssige abschütteln, dann durch die Eiersahne ziehen und zuletzt in die Brösel legen und wenden, bis sie überall von der Panade überzogen sind. Die Brösel vorsichtig andrücken, damit sie besser haften. Die Schnitzel sofort ins heiße Fett legen, das nunmehr aufrauschen soll. Nur so viele Schnitzel auf einmal hineinlegen, wie bequem nebeneinander schwimmen können.

Immer wieder an der Pfanne rütteln und so die Schnitzel bewegen, dabei sollte heißes Fett immer wieder über die Oberfläche schwappen – das ist wichtig, damit die Panierung aufgeht und sich über dem Fleisch wölben kann. Soufflieren nennt das der Fachmann.

Nach einer Minute sollte die Unterseite goldgelb gebräunt sein, dann das Schnitzel wenden und auch die andere Seite unter Rütteln bräunen. Die Schnitzel auf einem mehrfach gelegten Küchenpapier abtupfen.

4. Zusammen mit einem Zitronenschnitz und Petersilie servieren.

Dieses Gericht lieben wir alle im Sommer mit leichtem Kartoffelsalat, im Winter mit *krossen* Bratkartoffeln. Außerdem passen dazu verschiedene Salate, zum Beispiel Kraut-, Gurken-, Kartoffelsalat und Salat aus roter Bete

Natürlich ein Wein aus Österreich, zum Beispiel ein Grüner Veltliner aus der Wachau oder aus dem Burgenland, oder ein knackiger Chardonnay.



Heinz E. & Renate Zethmeyer

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Bratkartoffeln

1 Zwiebel
2 El Butterschmalz
80 g Speckwürfel
400 g Pellkartoffeln vom
Vortag (festkochend)
Salz | Pfeffer
2 El gehackte Petersilie

Renates – Gurkensalat

2 Salatgurken
Salz | Zucker | Pfeffer
1 Schalotte
2 El Weißweinessig
5 El Schlagsahne
1/2 Bund Dill

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel würfeln. 1 El Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, 80 g Speckwürfel darin kurz anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Beides aus der Pfanne nehmen, und Pfanne gründlich säubern.

2. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 El Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffeln nur vorsichtig wenden.

3. Nach ca. 20 Min. Speck und Zwiebeln zugeben. Unter Wenden 2 Min. mit braten. Salzen, pfeffern und kurz vor dem Servieren 2 El gehackte Petersilie untermischen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1. Gurken schälen (von unten zum Blütenansatz) und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer würzen. Leicht durchkneten und 4 – 6 Min. ziehen lassen, dann den entstandenen Sud abgießen.

2. Schalotte fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Frische Dillspitzen fein hacken und untermischen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Marinierzeit