

Der Klassiker: Das Wiener Schnitzel



Es weiß ja jedes Kind: Ein Wiener Schnitzel muss aus Kalbfleisch sein, sonst ist es keins, sondern nur eins nach „Wiener Art“.

Dabei gibt es in Wien entschiedene Befürworter des Schnitzels vom Schwein, weil es saftiger sei und irgendwie herzhafter. Alles natürlich Geschmackssache – über die sich bekanntlich nicht streiten lässt. Fest steht allerdings: Ein perfektes paniertes Schnitzel muss saftig sein, durchgebraten, aber auf keinen Fall trocken oder gar faserig und zäh; es soll außen knusprig sein und innen zart! So gelingt es garantiert:

Zutaten für zwei bis drei Personen:

- 3 - 4 zentimeterstarke Scheiben aus der Oberschale vom Kalb (auch Unterschale ist geeignet, oder Scheiben aus dem Rücken – eventuell mit dem sogenannten Schmetterlingsschnitt doppelt so groß)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zum Panieren:

- Mehl (zum Wenden)
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel

Außerdem:

- Butter- oder Schweineschmalz (auch eine Mischung halb & halb oder neutrales Öl)

Zubereitung:

- Die Fleischscheiben mit einem glatten Fleischklopper oder flach mit der breiten Klinge eines Messers glatt streichen. Sollten sie zu dick sein (ein knapper Zentimeter), ein Stück Klarsichtfolie auflegen und sanft flach klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
- Die Zutaten fürs Panieren in drei Tellern bereitstellen: Mehl zum Wenden, mit Salz, Pfeffer und Muskat verklebbertes Ei und Semmelbrösel.
- Die Fleischscheiben nacheinander in Mehl wenden – überschüssiges Mehl gut abschütteln! –, durchs Ei ziehen und schließlich in den Bröseln drehen, bis sie überall gleichmäßig davon überzogen sind. Das Fett in einer tiefen großen Pfanne erhitzen. Es ist heiß genug, wenn ein Brotwürfel, den man hineinwirft, sofort leise zu brutzeln beginnt.
- **Tipp:** Das Fett darf nicht zu heiß sein, weil sonst die Brösel verbrennen, obwohl das Fleisch im Innern noch nicht gar ist. Und natürlich heiß genug, damit es auch tatsächlich rasch gart und bräunt.
- Die Schnitzel hineinlegen – sie sollten nebeneinander Platz finden, andernfalls in Partien backen. Auf beiden Seiten langsam golden backen – dabei immer wieder die Pfanne schwenken und schütteln, so dass das heiße Fett auch über die Oberfläche schwappt, so wird die Panier schön locker und schlägt die berühmten Wellen, die für ein perfektes paniertes Schnitzel so charakteristisch sind. Eventuell auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Servieren: Zum Beispiel mit einem Zitronenachtel. Manch einer mag auch Preiselbeeren dazu, aber das ist Geschmackssache.

Beilage: Allenfalls ein Kartoffelsalat (siehe Rezept) oder Bratkartoffeln.

Getränk: Gerne ein kraftvoller Grüner Veltliner, etwa aus der Wachau oder ein schönes, kühles Bier.

Tipp: Mit Schweineschnitzeln aus der Oberschale ganz genauso verfahren – sie vielleicht ruhig etwas dicker schneiden und dann beherzt dünner klopfen. Das macht die Schnitzel zarter.