

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat

20–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für 4 Schnitzel

600 g	Kalbsschlögel
1	Ei
100 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
2 EL	Wasser oder Milch
200 ml	Öl
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für den Gurkensalat

1 kg	Gurke
1 Prise	Zucker
4 EL	Öl
3 EL	Weinessig
1 Prise	Speisesalz jodiert
1 Prise	Pfeffer weiß gemahlen
1 EL	Dillspitzen geschnitten

Zubereitung

1 Vom ausgelösten Kalbsschlögel, und zwar am besten vom sogenannten Frikandeau, schneidet man bleistiftdicke rechteckige Schnitzel, die aus zwei zusammenhängenden Teilen bestehen.

2 Das Fleisch wird nur so viel geklopft, dass es eine gleichmäßige Dicke von drei bis vier Millimeter erhält, worauf man die feinen Hauträndern an einigen Stellen durchschneidet, damit sich das Fleisch beim Backen nicht zusammenzieht.

3 Die Schnitzel werden nun von beiden Seiten mäßig gesalzen und hierauf von beiden Seiten in Weizenmehl getaucht.

4 Nebenbei wird ein ganzes Ei, eine halbe Eischale voll Wasser oder Milch und eineinhalb Teelöffel Öl auf einem Teller mit einer Gabel kurz verschlagen.

5 Durch diese Eiflüssigkeit zieht man nun ein bemehltes Schnitzel nach dem anderen, lässt es nur wenig abtropfen und hüllt es sogleich in lichte Semmelbrösel von allen Seiten ein. Dabei werden die Brösel bloß ein wenig angedrückt, um die Schnitzel hernach von den übrigen Bröseln abzubeuteln.

6 Inzwischen erhitzt man in einer passenden Backpfanne mindestens daumendick Schweinefett so heiß, dass eine durch Wasser gezogene Gabelspitze darin ein kräftiges Zischen verursacht.

7 In das heiße Fett legt man nur so viel kurz vorher panierte Schnitzel ein, dass sie genügend Raum haben und in Fett sozusagen „schwimmen“. Nach eineinhalb bis zwei Minuten Backdauer, eben so lange, bis die Unterseite schön hellbraun gebacken erscheint, dreht man das Schnitzel um und bäckt es ebenso rasch von der Seite zu hellbrauner Farbe.

8 Das vom Fett gehobene Wiener Schnitzel wird trocken angerichtet und lediglich mit einem Sträußchen grüner Petersilie und einer Zitronenscheibe garniert, deren Saft vom Essenden selbst über das Schnitzel gepresst wird.

9 Als Beilage reicht man entweder grünen (Häuptel- oder Kopf-)Salat oder den folgenden Gurkensalat: Für vier Portionen werden ein Kilogramm feste, frische Salatgurken geschält und auf dem Gurkenhobel feinblättrig geschnitten.

10 Diese Gurken mischt man mit dem notwendigen Salz, einer Prise gemahlenen weißen Pfeffer, ein wenig Zucker und mildem Weinessig nach Bedarf ab. Der in einer Schüssel angerichtete Salat wird je Portion mit einem knappen Esslöffel Öl betropft und mit Dillspitzen bestreut.