

Das perfekte Schnitzel - by Michaela Schneider-Mestrom

Das perfekte Schnitzel - by Kochcast-Hörerin Michaela.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Bio-Kalbschnitzel

1 Ei pro Schnitzel (eventuell etwas weniger)

1/8 Becher Sahne pro Schnitzel

1 guter Schuss prickelndes Mineralwasser

1 grob zerstoßenes, altes, hartes Brötchen (oder Zwieback) für 2-3 Schnitzel

Etwas Paniermehl (ca. ¼ im Mischverhältnis zum Brötchen)

Mehl

Pfeffer, Salz

Bio-Zitrone

Reichlich Rapsöl für die Pfanne

Zubereitung

1. Drei große Suppenteller für die Panade bereitstellen.
2. In den ersten Teller ausreichend Mehl füllen.
3. In den zweiten kommt eine Mischung aus Sahne, Ei, Mineralwasser – verquirlt.
4. Den dritten Teller mit der Mischung aus ¼ Paniermehl und ¾ grob zerstoßenem Brötchen (oder Zwieback)
5. Die Schnitzel mit einem Schnitzelklopfer oder etwas Ähnlichem super super dünn klopfen. Es reicht nicht, wie der Metzger es macht. Zuhause muss nachgearbeitet werden. Und zwar am besten, wenn das Schnitzel zwischen zwei Folien liegt. Das klappt prima.
6. Nun die super dünnen Schnitzel pfeffern und salzen. Dann in Mehl, in der Ei-Sahne-Masse und anschließend in den Bröseln von allen Seiten gut wenden.
7. Eine gute, schwere, nicht beschichtete große Pfanne zu ca. ¼ mit Rapsöl füllen. Die Schnitzel sollen darin ein wenig versinken, aber nicht so sehr, dass das Fett über das Fleisch schwappt. Das Öl muss ziemlich heiß sein, soll nur nicht dampfen.
8. Nun die Schnitzel von beiden Seiten schön kross und braun anbraten. Unbedingt danach auf Küchenkrepp legen, damit sie nicht zu fettig schmecken. Und möglichst heiß genießen.