



Gebrüder Winkler

Winklers „legendäres“ Wiener Schnitzel



Winklers „legendäres“ Wiener Schnitzel

Temperatur

heiß

Zutaten für das Wienerschnitzel

- Kalbsnuss, zugeputzt (ca. 180 g pro Person)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Wasser, zum Bestäuben
- Mehl, griffig
- Ei & Semmelbröseln, zum Panieren
- Neutrales Öl (zB Maiskeimöl)
- Butterschmalz
- Zitrone
- gerührte Preiselbeeren (oder Preisbeerkompott)

Zubereitung

1. Aus der zugeputzten Kalbsnuss Schnitzel schneiden (gegen die Faser).
2. Beidseitig leicht und gleichmäßig, mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers, ca. 3 mm dünn klopfen.
3. Mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen.
4. Schnitzel leicht mit Wasser benetzen (Tipp: Bestäuberflasche benutzen).
5. Die Schnitzel beidseitig in griffigem Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl gut abschütteln. Anschließend durch das aufgequirlte Ei ziehen, am Rand des Geschirrs abstreifen und schließlich in Semmelbröseln wälzen (Semmelbrösel nur leicht an das Schnitzel andrücken!).
6. Die Schnitzel in einem Gemisch aus Butterschmalz und neutralem Öl (Verhältnis ca. 1 : 5; mehr Öl als Butterschmalz) bei mittlerer bis starker Hitze (ca. 180 °C) unter ständigem Schwenken (!) in einer tiefen Pfanne goldbraun ausbacken.
7. Schnitzel aus dem Ölgemisch heben und auf Küchenpapier abtropfen.
8. Sofort mit Zitronenscheiben und gerührten Preiselbeeren servieren.

TIPPs:

- 1.) Durch das Bestäuben mit Wasser entsteht beim Backen Dampf und lässt die Panier schön aufgehen (im Fachjargon: „soufflieren“ - wir nennen den Effekt „Polster“, weil die Panier dadurch aufgeht wie ein Polster!)
- 2.) Das ständige Schwenken in der Pfanne ist erforderlich, um eine möglichst gleichmäßige Goldbräunung zu erzielen!
- 3.) Kein reines Butterschmalz verwenden: Da Öl hitzebeständiger ist als Butterschmalz und das Schnitzel somit schneller fertig gebacken ist! Je kürzer das Schnitzel bäckt, desto saftiger wird es! Der geringe Anteil an Butterschmalz reicht aus, um ein schmackhaftes Butteraroma zu erhalten!
- 4.) Zitrone und Preiselbeeren: Die Zitrone macht das Schnitzel ein wenig bekömmlicher und leichter! Die Preiselbeeren schmecken am besten, wenn sie aus den heimischen Wäldern

kommen und im Verhältnis 1 : 2 (1 Teil Zucker, 2 Teile Frucht) ca. 3 Stunden langsam in einer Rührmaschine gerührt werden., bis der Zucker aufgelöst ist.

5.) Fleischsorte: Alternativ kann Kalbsrücken verwendet werden!