

Das perfekte Wiener Schnitzel

In Österreich isst man es am liebsten sonntags oder feiertags, aber auch auf Festen und Veranstaltungen: Das Wiener Schnitzel. Gepaart wird es mit einer Scheibe Zitrone und als leckere Beilage schmeckt Kartoffelsalat.

Das Originalrezept sowie die nachstehenden Tipps und Tricks der Profis sorgen für das perfekte Gelingen in der eigenen Küche:

Denn nicht nur den Österreichern läuft alleine bei der Vorstellung an ein Original Wiener Schnitzel das Wasser im Mund zusammen, sondern auch in vielen anderen Ländern ist dieser Klassiker bekannt und beliebt. Es lässt sich nicht so leicht literarisch nachweisen, ob das Wiener Schnitzel nun tatsächlich eine Originalerfindung aus Wien ist oder nicht. Dies tut dem leckeren Endresultat, dass schon seit mehr als einem Jahrhundert in seiner derzeitigen Form die Menschen begeistert, jedoch keinen Abbruch.

Als Original Wiener Schnitzel darf es nur dann bezeichnet werden, wenn es Kalbfleisch ist. Selbstverständlich kann es mit Schwein, Pute, etc. genauso lecker paniert bzw. zubereitet werden, dann nennt es sich jedoch Schnitzel nach Wiener Art. Neben Kartoffelsalat als Beilage, finden sich auch hier - je nach Gusto und Laune - sehr viele verschiedene Varianten: So lieben Kinder ihr Schnitzel mit Pommes und Ketchup. Andere wiederum bevorzugen einen gemischten Salat oder Reis und Kartoffel dazu.

Viel Freude bei der Zubereitung dieses Klassikers, der auch in der modernen gesunden Küche hin und wieder dazugehört:

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kalbsschnitzel zu je etwa 150 - 180 g (etwa 5 mm dick und quer gegen die Faser aus der Keule geschnitten)
- Salz
- 2 Eier
- ca. 100 g Mehl
- ca. 150 g Semmelbrösel
- 250 g Schweineschmalz oder Öl (auch Butterschmalz kann verwendet werden)
- 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitungszeit:

- ca. 40 Minuten

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und sanft(!) klopfen - so dass Zellwände, Eiweißanteil und Saft vorhanden bleiben. Um den vollen Genuss am Fleisch - hier sollte beim Einkauf nicht gespart werden - zu erhalten, wird es nur leicht gesalzen (keine anderen Gewürze verwenden!).

Die Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen (keinen Schneebesen oder Mixer verwenden). In zwei weiteren Tellern das Mehl und die Semmelbrösel bereitstellen.

Zuerst die gesalzenen Schnitzel in Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Danach taucht man sie in die verquirlten Eier und lässt sie abtropfen, bevor sie ihre Vollendung in Semmelbrösel (beidseitig leicht andrücken!) finden.

Nun wird das Bratfett erhitzt. Ob die optimale Brattemperatur erreicht ist, kann wie folgt getestet werden: Eine Gabel mit Wasser befeuchten und in das Fett eintauchen, zischt es, ist das Fett bereit zum Braten. Wichtig: Die Schnitzel nun so in die Pfanne einlegen, dass sie weder einander noch den Pfannenrand berühren. In etwa 4 Minuten je Seite goldgelb braten.

Zwei wertvolle Tipps zum besseren Gelingen: Während des Bratvorganges die Pfanne öfters schwenken, damit Schnitzel und Fett in Bewegung bleiben und beim Wenden auf keinen Fall in das Fleisch stechen!

Die fertigen Wiener Schnitzel mit Küchenpapier gründlich abtupfen.

Die Zitrone heiß abwaschen, trockentupfen und vierteln.

Die fertigen Wiener Schnitzel mit Zitrone und Beilage nach Wahl anrichten, heiß servieren und jetzt: Genießen!

Weitere köstliche Schnitzel-Rezepte finden Sie auch auf: [GuteKueche.at](https://www.gutekueche.at)

Bildquelle: [DominikSchraudolf](#) (CC0 Public Domain)