



Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Kalbsschnitzel

2 Eier

12 kleine festkochende
Kartoffeln

4 EL grob gehackte Petersilie

2 TL Schweineschmalz

1 EL geschlagene Sahne

Mehl

Semmelbrösel

Butter

Maiskeimöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, schälen und beiseitestellen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Dann mit Klarsichtfolie bedecken und vorsichtig klopfen. Die Faser vom Fleisch darf nicht reißen und die Schnitzel sollten zwischen 3 und maximal 5 mm dick sein. Die Ränder einschneiden, damit sich die Schnitzel später nicht aufrollen.
2. Auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Die Eier kräftig salzen, mit einer Gabel gemeinsam mit einem EL geschlagener Sahne verschlagen, aber nicht mixen, Eigelb und Eiweiß sollen also nicht ganz vermischt sein. Die Schnitzel anschließend in Mehl wenden, leicht andrücken, und dann durchs Ei ziehen. Die Brösel gibt man am besten in eine tiefe Form, legt die Schnitzel darauf bedeckt diese dann von der Seite mit den Bröseln und drückt diese nur ganz leicht an. Wenden und das Ganze wiederholen.
3. In eine schwere Eisenpfanne ca. 2 – 3 cm hoch Maiskeimöl gießen und gemeinsam mit den zwei Teelöffeln Schweineschmalz erhitzen (damit schmeckt das Schnitzel so, als wäre es, wie früher üblich, in Schweineschmalz ausgebacken worden). Dann die Schnitzel ins heiße Fett legen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Wichtig: Die Schnitzel müssen sofort nach dem Panieren ins Fett. Es muss so viel Fett in der Pfanne sein, dass die Schnitzel schwimmen. Während des Ausbackens die Pfanne leicht schwenken, dann hebt sich die Panier vom Fleisch ab und bekommt Wellen.
4. Die Kartoffeln halbieren, reichlich Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Kartoffeln darin kurz schwenken. Die Kartoffeln dürfen aber nicht braten und braun werden. Salzen und mit grob gehackter Petersilie bestreuen.
5. Gute Schnitzel sind nicht so einfach zu machen wie man glaubt. Man darf sie auf keinen Fall zu stark klopfen, weil sie sonst trocken werden. Nach dem Panieren nicht liegen lassen, niemals mit dem Fett sparen und das Schnitzel beim Ausbacken immer wieder bewegen, sonst klebt die Panade am Fleisch. Immer das Ei stärker salzen als das Fleisch.