



Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Das Wiener Schnitzel ist DER Klassiker der Wiener Küche und wird traditionell mit Kalbfleisch zubereitet. Wer ein richtig gutes Schnitzel haben möchte, achtet darauf, dass die Schnitzel schön dünn sind (geklopft ca. 5 mm) sowie groß sind. Damit das Schnitzel in der guten "Panier" gelingt, wird das Fleisch zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und dann in Semmelbröseln gewendet.

Gute Panade, gutes Schnitzel

Für ein richtig gutes Wiener Schnitzel sind die richtigen Semmelbrösel ausschlaggebend. Feinschmecker greifen auf das so genannte "Mie de Pain" zurück. Dabei handelt es sich um ein durch ein Drahtsieb geriebenes, entrindetes Weißbrot. Besonders fein, gleichmäßig in der Farbe und Form ist dieses Paniermehl die beste Variante für ein großartiges Wiener Schnitzel.

Wiener Schnitzel in Fett ausbacken

Ein Schnitzel muss beim Ausbacken in reichlich Fett schwimmen. Das panierte Schnitzel sollte dabei ständig in der Pfanne kreisförmig bewegt werden. Diese, als "soufflieren" bekannte Technik, lässt das heiße Fett über das Schnitzel laufen und sorgt für die gewölbte Panade, das heißt, die Panade wirft kleine Bläschen.

Ceres Kokosfett als Klassiker fürs Schnitzel

Ceres Soft und Ceres Kokosfett sind für die Zubereitung des Wiener Schnitzel ideal. Ceres ist bekömmlich und unterstützt den Geschmack der Zutaten, spritzt kaum bei der Zubereitung und ist geruchsneutral.

Als Beilage servieren wir Erdäpfel-Vogersalat (Kartoffelsalat mit Feldsalat), der in der traditionellen österreichischen Küche zu Hause ist und vorzüglich schmeckt. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team.

Zubereitung

- Kartoffelscheiben in einem Dampfsieb über kochendem Wasser weich garen und in eine Schüssel umfüllen.
- Zwiebel fein würfeln und mit Gemüsebrühe aufkochen.
- Gemüsebrühe zu den Kartoffeln gießen, mit Weißweinessig, Bona Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken, vermischen und ziehen lassen .
- Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
- Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbrösel panieren.
- Ceres Kokosfett oder Ceres Soft erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend ausbacken.
- Kartoffelsalat nochmals abschmecken. Wenn gewünscht, Feldsalat unterheben oder extra anrichten.
- Schnitzel anrichten, mit Zitrone und krauser Petersilie dekorieren, mit dem Kartoffelsalat servieren. Gerne wird in Österreich auch Preiselbeermarmelade zum Wiener Schnitzel serviert.

Hauptspeisen



60 Minuten



4 Portionen

Zutaten

für den Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festkochend, geschält, in 4 mm dicke Scheiben geschnitten

1 Zwiebel

200 ml Gemüsebrühe

6 EL Weißweinessig

50 ml Bona Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

Für das Wiener Schnitzel

4 Kalbsschnitzel geschnitten und geklopft

Salz

Pfeffer

100 g Mehl

2 Eier, verquirlt

150 g feine Semmelbrösel/ Mie de pain

500 g Ceres Kokosfett oder Ceres Soft

Dekoration:

Zitrone und krause Petersilie