



hr1-DOLCE VITA

Mario Lohninger Wiener Schnitzel

ZUTATEN

für 6 Personen

etwa 1,5 kg Kalbshüfte, pariert und in 6 Schnitzel zu je 150 g geschnitten
500 g Paniermehl (am besten selbst gemacht von einer Kaisersemmel)
100 g Pankobrösel (japanisches Paniermehl, gibt's im Asialaden oder Supermarkt)
500 g Mehl
5 Eier
2 l Sonnenblumenöl
3 EL Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Schnitzel mithilfe eines Plattier-Eisens plattieren. Das Paniermehl mit den Pankobröseln mischen, fein mahlen und in einen breiten Behälter geben. Die Eier in eine Schüssel schlagen und gut verquirlen.

Das Mehl ebenfalls in einen flachen Behälter geben. Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und als erstes in Mehl wälzen, danach durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren.

Sonnenblumenöl etwa ein Zentimeter hoch in eine große Pfanne geben und erhitzen. Die panierten Schnitzel je nach Pfannengröße portionsweise ausbacken: Die Schnitzel dazu ins heiße Öl legen und durch leichtes Rütteln immer in Bewegung halten. Wenn die Schnitzel an der Unterseite eine goldbraune Farbe angenommen haben, vorsichtig wenden und ein Stück Butter zugeben.

Schnitzel weiter in Bewegung halten, goldbraun fertig backen und danach auf einem Teller mit Küchentrepp abtropfen lassen. Möglichst heiß mit einen Schälchen Preiselbeeren servieren.

Dazu passen Blattsalate wie Frisée, Feldsalat und Kartoffel- oder Gurkensalat.