

Wiener Schnitzel mit frittierten Kapern und Kartoffelsalat

VORBEREITEN

50
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

Für die Schnitzel

2 Kalbsschnitzel (à ca. 100 g)
4 Esslöffel Mehl
2 Eier
50 g Paniermehl
50 g Panko
500 g Butterschmalz
2 Teelöffel Kapern
4 Anchovis
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat

5 große Kartoffeln (mehlig kochend)
200 ml Brühe
2 Teelöffel Senf
3 rote Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Bund Schnittlauch
1 Gurke
4 Esslöffel Weißweinessig
5 Esslöffel Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Wiener Schnitzel selber machen? Das ist einfacher, als du vielleicht denkst... solange du dich an eine Handvoll einfache Grundregeln hältst:

1. Verwende ausschließlich **Kalbssfleisch** und klopfe das Schnitzel richtig schön **dünn**.
2. Paniere es in **Mehl, Ei** und einer Mischung aus **Bröseln** und **Panko**.
3. Verwende **reichlich! Butterschmalz** zum Ausbacken (dein Schnitzel will schwimmen).
4. **Schüttel deine Pfanne** beim Ausbacken stetig hin und her, um das Schnitzel mit heißem Fett zu übergießen - so entstehen die typischen Wellen in der Panierung.
5. Serviere dein Schnitzel heiß mit frittierten **Kapern**, **Anchovis**, einem Stück **Zitrone** und selbstgemachtem **Kartoffelsalat**.

Wenn du dich an diese Regeln hältst, steht dem knusprigen Original nichts mehr im Wege! Guten!

- 1 -

Für den Salat Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen und Lorbeerblatt dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten reduzieren lassen und Senf unterrühren.

- 3 -

Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, in dünne Scheiben schneiden und direkt mit

Wiener Schnitzel mit frittierten Kapern und Kartoffelsalat

warmer Zwiebel-Brühe übergießen. Mit Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat kaltstellen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Schnittlauch fein hacken. Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen unter den Salat mischen und alles erneut mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Für die Schnitzel Kalbsschnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und mit der flachen Seite eines Fleischplattierers auf ca. 0,5 cm Dicke klopfen.

- 6 -

Mehl auf einen Teller geben, Panko und Paniermehl auf einem zweiten Teller mischen, Eier in einem dritten Teller gründlich verquirlen.

- 7 -

Butterschmalz in einer großen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen.

- 8 -

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst in Mehl wenden, sodass die gesamte Oberfläche mit Mehl bedeckt ist. Reste vorsichtig mit den Fingern abklopfen. Danach in Ei, dann in Paniermehl-Panko-Mischung wenden. Brösel dabei nur leicht mit den Fingern andrücken, sodass die gesamte Oberfläche bedeckt ist.

- 9 -

Schnitzel sofort ins heiße Fett geben und nacheinander ausbacken. Pfanne dabei stetig vorsichtig vor und zurück bewegen, sodass das Schnitzel immer wieder mit heißem Fett übergossen wird. Ist die Unterseite goldbraun, Schnitzel wenden, Pfanne weiterbewegen und auch die zweite Seite goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

- 10 -

Kapern abgießen und gründlich auf Küchenpapier

trockentupfen. Auf eine Schöpfkelle legen, ins heiße Fett tauchen, 3-4 Sekunden frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 11 -

Schnitzel mit Kartoffelsalat, frittierten Kapern, Anchovis und Zitrone servieren.