

Schnitzel panieren: So wird's besonders knusprig, auch ohne Ei

VORBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für die Panade für 2 Schnitzel

4 Esslöffel Mehl
2 Eier
3 Esslöffel Sahne
1 Baguette vom Vortag

Besonderes Zubehör

Reibe oder Food Processor

Dieser Anblick kann einem wirklich das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen: ein Teller, mindestens zur Hälfte ausgefüllt mit einem großen, saftigen, zarten Stück Kalbsfleisch, ummantelt von einer buttrig schmeckenden, welligen, goldbraunen Kruste – ein Traum. Dazu eine Portion ofenfrische Pommes. Schnitzel panieren kann so einfach sein!

Jetzt sahen aber meine ersten Schnitzel-Versuche irgendwie anders aus. Bei mir hat sich da nichts gewellt. Meine Panade saß steinhart, wie ein Panzer um das Stück Fleisch – sehr knusprig die ganze Angelegenheit. Beim zweiten Versuch war's genau andersrum: die Panade hat sich einfach beim Ausbacken vom Fleisch verabschiedet und schwamm völlig losgelöst in der Pfanne. Du kannst

dir das Fragezeichen über meinem Kopf vorstellen? Gut, da lief ja ganz offensichtlich beim Schnitzel panieren etwas schief. Aber was?

Liegt es vielleicht am Fleisch? Oder an der Panade? Wie war noch gleich die Reihenfolge beim Panieren – erst das Fleisch in Ei tunken und dann im Paniermehl wenden, damit es besser hält? Aber wozu dann das Weizenmehl? Gehen wir die Sache Schritt für Schritt durch.

Das Fleisch – Kalb, Schwein oder Geflügel?

Für ein klassisches Wiener Schnitzel verwendet man bei der Zubereitung Kalbsfleisch, meist aus der Oberschale. Kalbfleisch ist relativ fettarm und saftig und eignet sich besonders gut für das kurze Ausbacken.

Aber auch Klassiker dürfen variiert werden – Schnitzel vom Hähnchen oder Schwein kannst du ebenfalls verwenden. Hier wird allerdings behauptet, dass andere Fleischsorten nicht an das original Wiener Schnitzel herankommen würden.

Das schreit doch förmlich nach einem Selbsttest und rechtfertigt auch, jeden Tag ein anderes Schnitzelrezept auszuprobieren.

Fleisch klopfen: Dünn ist gut, dünner ist besser

Hast du dich für eine Fleischsorte entschieden, muss es vor dem Panieren noch ein bisschen in Form gebracht, also dünner geklopft werden. Idealerweise ist dein Schnitzel nämlich nur etwa 4-5 mm dick, denn so gart es ruckzuck und gleichmäßig.

Um das Schnitzel dünner zu bekommen, legst du es zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie und klopfst es auf die entsprechende Dicke. Du hast keinen **Fleischplattierer** zu Hause? Kein Problem: mit dem Boden eines **Stieltopfs**, einer **Pfanne** oder einem **Nudelholz** bekommst du es genauso gut hin.

Schnitzel panieren: So wird's besonders knusprig, auch ohne Ei

Worauf du achten musst? Nicht zu rabiat sein, sondern mit kontrollierter Kraft ein paar Mal auf das Fleisch einklopfen. Und bloß keinen Fleischhammer verwenden, denn die gezackte Oberfläche würde die Fleischfasern zerstören.

Die Grundzutaten für die Panade – das brauchst du



Was du zum Panieren brauchst? Mehl, Eier mit Sahne und Paniermehl

Für die Schnitzelpanade brauchst du erstaunlich wenige und vor allem simple Zutaten.

Mehl

Es verleiht dem Schnitzel eine trockene Oberfläche, sodass das Ei besser haften bleibt. Für eine glutenfreie Variante kannst du statt Weizen- auch Kichererbsen-, Mais- oder Buchweizenmehl verwenden.

Eier mit Sahne

Die Eier sind eine Art Klebstoff zwischen Fleisch und Semmelbrösel. Damit sich die Panade wie beim Wiener Schnitzel leicht abhebt und wellt, verquirlt man die Eier mit etwas Sahne.

Möchtest du Schnitzel panieren ohne Ei zu verwenden, kannst du sie beispielsweise durch Sahne, Kuh-, sowie Pflanzenmilch aus Soja, Mandeln oder Kokos ersetzen.

Paniermehl

Es bildet beim Ausbacken die goldbraune und knusprige Kruste um das saftige Schnitzel. Als glutenfreie Alternative schmeckt das Schnitzel ganz wunderbar

umhüllt von einem Mantel aus Kokosflocken, gemahlenen Nüssen oder Mandeln. Nebenbei hast du so gleich eine Low Carb-Variante in Petto, falls die Panade mal etwas kohlenhydratärmer sein soll.

Paniermehl selber machen

Klar kannst du Paniermehl einfach kaufen, aber möchtest du ein top Schnitzel haben, solltest du dein Paniermehl wirklich selbst herstellen. Das ist zum einen in maximal 5 Minuten erledigt, du kannst altbackenes Brot verwerten und gewinnst um einiges an Geschmack für dein Schnitzel dazu.

Für gutes Paniermehl verwendest du am besten **1-2 Tage altes Weißbrot**. Denn dann ist das Brot schon so trocken, dass es sich zu Bröseln zerkleinern lässt, aber besitzt noch genügend Feuchtigkeit, um gut und gleichmäßig am Fleisch haften zu können.

Das trockene Weißbrot reibst du dann entweder mit einer Küchenreibe zu feinen Bröseln oder zerkleinerst es bequem in einem Food Processor.

Schnitzel panieren – so wird's gemacht

Für 2 Schnitzel benötigst du für die Panade:

- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 3 EL Sahne
- 1 Baguette vom Vortag

Außerdem brauchst du:

- Reibe oder Food Processor

- 1 -

Altbackenes Baguette mit einer Reibe zu feinen Bröseln verarbeiten. Eier mit Sahne verquirlen.

- 2 -

Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl in je 3 tiefe Teller füllen und in einer Reihe - der Panierstraße - aufstellen.

Schnitzel panieren: So wird's besonders knusprig, auch ohne Ei



- 3 -

Schnitzel von beiden Seiten in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl vorsichtig mit den Fingern abklopfen.



- 4 -

Schnitzel in den verquirlten Eiern wenden, sodass es vollständig bedeckt ist. Kurz überschüssiges Ei abtropfen lassen.



- 5 -

Schnitzel von beiden Seiten in Paniermehl wenden. Es sollte rundherum gleichmäßig bedeckt sein.



Du hast keine Lust auf eine klassische Panade mit Paniermehl? Oder du suchst nach einer Variante ohne Gluten? Wie wär's damit?

Panade ohne Paniermehl

Die Panade für dein Schnitzel muss nicht immer klassisch mit Paniermehl gemacht werden. Wie wäre es denn zur Abwechslung mal mit einem Schnitzel mit Erdnussflip-Kruste? Oder einer Panade aus knusprigen Cornflakes, Salzstangen, Haferflocken oder einer Ei-Senf-Mischung? Zudem lassen sich noch Gewürze wie Paprikapulver und Curry beimischen oder etwas geriebenen Parmesan unterheben.

Sobald du dein Schnitzel ummantelt hast, sollte es möglichst flott in der heißen Pfanne brutzeln. Was du

Schnitzel panieren: So wird's besonders knusprig, auch ohne Ei

bedenken solltest – je größer die Panade ist, desto sanfter musst du das Schnitzel ausbacken, denn sonst könnte es passieren, dass es außen zu braun wird, aber innen noch nicht ganz durch ist.

Noch ein Tipp: Damit deine Finger beim Panieren nicht ganz so verkleben, solltest du nur mit einer Hand das Schnitzel in den trockenen Zutaten, also Mehl und Paniermehl, wenden und mit der anderen im verquirlten Ei.

Panade ohne Ei

Ja, es geht auch ohne. Ohne Eier und ohne Sahne - ohne tierische Produkte eben. Was du stattdessen nehmen kannst? Ein Gemisch aus Wasser, Sojasauce, Mehl und Hefeflocken. So macht es die wunderbare Zinah Insignia alias ashyda. Bei ihr kommt natürlich kein Kalbsschnitzel, sondern Saitan auf den Tisch. Einfach mit Gewürzen anrühren, ziehen lassen, mit dem Nudelholz auswalzen und panieren.

Schnitzel in der Pfanne ausbacken – was du beachten solltest



So soll es sein - außen knusprig, innen zart.

Damit deine Schnitzel saftig und goldbraun die Pfanne verlassen, gibt es nur 3 Dinge zu beachten:

1. **Benutze eine große Pfanne mit hohem Rand**, denn dein Schnitzel benötigt genügend Platz in der Pfanne, um schwimmend zu garen. Der hohe Rand ist deshalb wichtig, weil du reichlich Fett zum Ausbacken

verwenden musst und natürlich nichts aus der Pfanne schwappen soll.

2. **Verwende das richtige Fett und sei nicht sparsam damit**. Damit sich die Panade nicht mit Fett vollsaugt, muss es sehr heiß sein, wenn du das Schnitzel in die Pfanne legst. Deswegen eignet sich **Butterschmalz** sehr gut zum Ausbacken. Es hält problemlos hohen Temperaturen stand und gibt dem Schnitzel zudem einen feinen buttrigen Geschmack. **Öle mit hohem Rauchpunkt** (Erdnuss- oder raffiniertes Rapsöl) kannst du natürlich auch verwenden.

Für zwei Schnitzel solltest du etwa **500 ml Fett** einplanen, sodass der Pfannenboden kleinfingerhoch bedeckt ist.

3. **Achte auf die Temperatur**, denn wenn das Fett zu heiß ist, wird die Panade zu schnell braun, aber das Fleisch ist noch nicht richtig durch. Ist das Fett zu kalt, saugt sich die Panade damit voll und wird nicht richtig knusprig. Bei etwa **170 °C** gelingt dir das Schnitzel am besten. Nach **3-4 Minuten** kannst du es bereits aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf den Teller befördern.

Welche Sauce passt zu Schnitzel?

Traditionell kommt das Wiener Schnitzel ganz ohne Sauce aus und wird nur mit einer kleinen Garnitur aus etwas Petersilie und einer Zitronenscheibe serviert. Bist du aber ein Saucen-Freak und möchtest auch bei deinem Schnitzel nicht darauf verzichten, kannst du es natürlich mit einer leckeren Sauce abrunden.

Varianten des klassischen Schnitzels werden beispielsweise mit einer würzigen Tomaten-Paprika- oder sämigen Pilzsauce begleitet, wie es beim Zigeuner- und Jägerschnitzel üblich ist. Häufig stößt man auch auf Saucen mit Wein, Sahne und Senf oder eine dunkle Mehlschwitze – erlaubt ist, was dir schmeckt.

Kann man Schnitzel einfrieren?

Du hast es wahrscheinlich selbst schon mindestens einmal

Schnitzel panieren: So wird's besonders knusprig, auch ohne Ei

erlebt. Da freut man sich gleich nach der Bestellung auf ein saftiges Schnitzel mit krosser Panade, bekommt aber dann das genaue Gegenteil serviert. Genau, das war dann wohl ein eingefrorenes Schnitzel.

Grundsätzlich ist es zwar möglich Schnitzel einzufrieren, allerdings nicht zu empfehlen. Beim Auftauen saugt sich die Panade mit Wasser voll, wird weich und beim Ausbacken nicht mehr so kross.