

## Schweineschnitzel Wiener Art.

Entweder

Schweinerücken in dünne Scheiben schneiden (ca. ½ cm).

Oder Schweinefleisch von der Oberschale schneiden und dann plattieren. Das geht auf einem Kunststoffbrett nicht so gut, daher etwas dickere Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel oder Vakuumierbeutel mit Öl einstreichen, Fleisch drauf, nochmal Folie drüber, dann erst plattieren.

Schnitzel nur von einer Seite salzen und pfeffern.

Reichlich Fett in Pfanne erhitzen (Schnitzel sollen im Fett schwimmen können). Nicht ganz so heiß werden lassen, wie in Fritteuse.

Wie erkenne ich, dass Fetthitze richtig ist? Kleines Fleischstückchen kurz ins Fett halten, wenn es gleich anfängt, zu brutzeln, dann ist die Hitze richtig.

Zum Panieren Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Semmelmehl verwenden. Würde man nur Ei verwenden, dann ist der Eiweißanteil zu hoch, die Panade würde zu fest. Daher sollte etwas Fett dazu. Öl ist nicht ok, denn da würde die Panade runterlaufen. Also etwas Sahne zum Ei geben und durchquirlen. Nicht mit dem Schneebesen aufschlagen, weil da zu viel Luft drunter käme, dann würden Blasen entstehen und diese Blasen würden Klumpen geben im Paniermehl. Also nur mit Gabel aufschlagen.

Panade nicht würzen.

Schnitzel panieren: Erst in Mehl wenden (Mehl kurz abschlagen, damit nicht zu viel am Fleisch bleibt), dann in Ei-Sahne-Mischung wenden und zum Abschluss in Paniermehl wenden.

Ins heiße Fett geben und drin schwimmen lassen, einmal wenden, denn die Seite, die oben ist, zieht Wasserdampf zwischen Fleisch und Panade. Schnitzel nach dem Wenden drin lassen, bis die Bräune richtig ist.

Dann aus Pfanne nehmen, kurz auf Küchentuch-Papier abtropfen lassen. Fertig.