



Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites



Informationen:

4 Personen ✕ 1,30 € pro Person ✕ 30 Minuten ✕ Bier & Mineralwasser

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

Kcal: 180 ✕ KJ: 753 ✕ Fett: 9,1 g ✕ KH: 15,7 g (Zucker 0,7 g) ✕ Eiweiß: 7,8 g
Ohne Ketchup – Mayonnaise

Alle Nährwerte sind Zirka Werte und ohne Gewähr!



Zutaten für die Schnitzel:

- X 1 Päckchen 500 g frische Schweine (Schinken) Schnitzel aus der Kühltheke (unbehandelt)
- X Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- X 50 - 100 g Mehl
- X 2-3 Eier (je nach Größe)
- X Rund 200 g Semmelbrösel (Paniermehl ungewürzt)
- X 2 mittlere bis große Pfannen
- X Ausreichend Öl/Butterschmalz zum Braten. Ich rechne pro Pfanne rund 100 ml Öl.
- X 1 Zitrone

Zutaten für die Pommes frites:

- X 1 Beutel Pommes frites gefroren (für der Backofen)
- X Backpapier
- X Etwas Salz
- X Ketchup und Mayonnaise

Einleitung:

Das Original „Wiener Art“ Schnitzel wird aus Kalbsfleisch zubereitet. Seine Garnitur ist eine Zitronenscheibe und eine Kaper die in ein Sardellenfilet eingewickelt ist. Im Internet findet man unendlich viele Fotos & Rezepte dazu.

Im Laufe der Jahre wurde das Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Deutschland immer populärer. Der Hauptgrund war meiner Meinung nach, dass das Schweinefleisch erkennbar preiswerter im Einkauf war/ist und somit der Verkaufspreis für ein paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ in einem Restaurant natürlich ebenfalls erkennbar niedriger war/ist. Da das Schweinefleisch etwas geschmackvoller im Vergleich um Kalbsfleisch ist, gibt es sogar viele Menschen denen ein gutes und frisch Zubereitet Schweineschnitzel „Wiener Art“ lieber ist.

Das panierte Schweineschnitzel ist neben Gerichten wie Pizza, Currywurst und Co wohl zu den beliebtesten Speisen der Deutschen aufgestiegen.



Das Original „Wiener Schnitzel“ muss aber immer aus Kalbsfleisch hergestellt werden. Ein paniertes Schweineschnitzel darf niemals „Wiener Schnitzel“ genannt werden, sondern muss als „Schweineschnitzel Wiener Art“ bezeichnet werden.

Inzwischen findet man aber auch immer öfters das panierte Putenschnitzel auf Speisekarten. Auf den Fotos hier sieht man sogar Putenfleisch. In der Zubereitung gibt es bei mir keinen Unterschied zum Schweinefleisch.

Die Backofen Pommes frites:

- ✗ Zuerst den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- ✗ Die gefrorenen Pommes frites auf das Backblech legen und im Backofen in die mittlere Schiene schieben. Die Pommes frites ca.18-20 Minuten backen.
- ✗ Aus dem Backofen nehmen (Vorsicht, sehr heiß!!!) und in eine Schüssel geben.
- ✗ Die Pommes frites mit etwas Salz bestreuen und in der Schüssel schwenken, damit das Salz sich gleichmäßig verteilt.

Die panierten Schweineschnitzel: „Wiener Art“

- ✗ Ab dem Zeitpunkt in dem die Pommes frites im Backofen sind, fangen wir mit den Schnitzeln an.
- ✗ Zuerst schneiden wir die Zitronen in Schnitze und legen diese an die Seite.
- ✗ Nun nehmen wir das rohe Fleisch aus der Verpackung, spülen es einmal kurz ab und trocknen es dann mit einem Küchenkrepp oder einem sauberen Küchentuch.
- ✗ Nun geben wir das Mehl und die Semmelbrösel in einen tiefen Teller oder eine Schüssel.
- ✗ Dann Schlagen geben wir die Eier in eine Schüssel und verquirlen diese mit einem Schneebesen oder einer Gabel.
- ✗ Salz und Pfeffer richten. Und nun geht es los:



- X Das Schnitzfleisch leicht mit einem „Klopfer“ klopfen. Das Ziel ist, dass das Fleisch dünn wird und durch die vielen Spitzen am Klopfer kleine Löcher bekommt, dass das Fleisch schneller gar wird und zum gleichen Zeitpunkt durch gebraten ist, wie die Panade goldbraun geworden ist. Wenn das Fleisch zu dick ist, verbrennt die Panade bevor das Fleisch durch ist.
- X Dann die Schnitzel mit Salz & Pfeffer (aus der Mühle) von beiden Seiten würzen.



- X Nun die Schnitzel im Mehl wenden. Dann die Schnitzel leicht „Schütteln“ damit das überflüssige Mehl abfällt.





- ✗ Dann die Schnitzel auf beiden Seiten durch das Ei „ziehen“ bzw. im Ei wenden.



- ✗ Nun die Schnitzel in den Semmelbrösel wenden. Die Brösel NICHT andrücken, sonst wird die Panade nicht „Fluffig“.



- ✗ Nun das Öl in den beiden Pfannen erhitzen. Schnitzel müssen in heißen Fett/Öl „Schwimmen“, damit diese gleichmäßig goldbraun werden. Nicht vergessen nach den Pommes zu schauen und diese zu wenden.



- ✗ Dann die panierten Schnitzel ca. 6-8 Minuten im heißen Fett ausbacken. ACHTUNG, heißes Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen. Die Schnitzel etwa 1-2-mal wenden. Aufpassen das diese nicht anbrennen.



- ✗ Wenn die Schnitzel fertig sind diese kurz auf ein Küchekrepp legen, damit das Fett/Öl im Krepp landet und nicht auf Ihrem Teller.
- ✗ Dann mit einem Zitronenschnitz servieren.





Das Anrichten:

- ✗ Wenn die Zeitplanung eingehalten wurde, sollten die Pommes frites und die Schnitzel gleichzeitig fertig geworden sein.
- ✗ Eine große Schüssel bereitstellen.
- ✗ **ACHTUNG**, wieder heiß und Verbrennungsgefahr. Das Backblech mit z.B. Topflappen aus dem Backofen nehmen und die Pommes frites in die Schüssel geben.
- ✗ Die Pommes leicht salzen und dann mit einer Kelle auf den Tellern verteilen.
- ✗ Nun die fertigen Schnitzel auf den Teller und mit einem Zitronenschnitz garnieren.

Pauls Tipp:

- ✗ Ich nehme NUR Salz & Pfeffer zum Würzen der Schnitzel. Somit habe ich ein rein natürliches Produkt. In den Gewürzmischungen stehen immer wieder Dinge auf der Verpackung die ich persönlich nicht mag.
- ✗ Man kann eine Vielzahl von Geschmacksvarianten unter die Semmelbrösel geben und somit dem Schnitzel eine andere „Richtung“ geben. Ich nehme ab und an mal geriebenen Parmesankäse oder geriebene Nüsse dazu. Neulich habe ich in einem Restaurant ein „Hopfenschnitzel“ gegessen. Die hatten Hopfen unter die Semmelbrösel gemischt.
- ✗ Natürlich kann man auch Pommes frites aus der Fritteuse dazu nehmen.
- ✗ Dazu passt ein Salat.



Guten Appetit !!!