



PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites

Informationen:

- Für 4 Personen zu sattessen
- Kostet etwa 2,10 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 90 Minuten, wegen der Pommes
- Ich würde Bier oder Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 273
- KJ: 1144
- Fett: 16,4 g
- KH: 20,8 g davon 0,5 g Zucker
- Eiweiß: 9,7 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Zutaten für die Schnitzel:

- 4 große frische Schweineschnitzel (Oberschale) oder 8 kleine, jeweils noch nicht paniert, das machen wir selber 😊
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- Rund 75 g Weizenmehl Typ 405
- 2-3 Eier Größe M, Menge je nach Größe der Schnitzel
- Rund 200 g Semmelbrösel (Paniermehl ungewürzt)
- 2 mittlere bis große Pfannen

- Ausreichend Öl/Butterschmalz zum Braten. Ich rechne pro Pfanne rund 100 ml Öl, das Schnitzel muss im Fett schwimmen
- 1 Zitrone

Für die Pommes frites:

- 1 kg mehlig oder überwiegend festkochende Kartoffeln
 - Etwas Salz
 - 2 kg Pflanzenfett zum Frittieren oder eine frittierbereite Fritteuse
 - Rezept Pommes frites selbst gemacht
-

Zubereiten:

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 im Vergleich zum Kalbsfleisch etwas geschmackvoller ist, gibt es sogar viele Menschen, denen ein gutes und frisch zubereitetes Schweineschnitzel „Wiener Art“ lieber ist.

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

Das Original „Wiener Schnitzel“ muss aber immer aus Kalbfleisch 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 öfter das panierte Putenschnitzel auf Speisekarten. Auf den Fotos hier sieht man sogar Putenfleisch. In der Zubereitung gibt es bei mir keinen Unterschied zum Schweinefleisch.

Reihenfolge:

- Kartoffeln zu Stäbchen verarbeiten und die erste Runde frittieren.
- Die Schnitzel zubereiten.
- Während die Schnitzel bruzzeln, die zweite Runde Pommes frittieren.

Teil 1 – Kartoffeln schälen, wässern, vorfrittieren:

- Die Kartoffeln waschen, trocknen und schälen.
- Die Kartoffeln in rund 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Stifte können auch dünner werden, z.B. 0,7 cm. Wichtig ist nur, dass alle Stifte immer gleich groß sind.
- Die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser wässern, Höchstdauer des Wässerns ist 2 Stunden. Durch das Wässern verliert die Kartoffel Stärke, weniger Stärke bedeutet später knusperigere Pommes frites.
- Gegen Ende des Wässerns das Pflanzenfett in einem großen und hohen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Beim Erhitzen des Fettes immer ein Auge auf dem Topf werfen. Für den ersten Frittiervorgang benötigen wir eine Fetttemperatur von etwa 140°C. Messen Sie diese Temperatur mit einem Küchenthermometer. Alternativ die Fritteuse auf 140°C vorheizen.
- Nach dem Wässern die Kartoffelstifte auf ein sauberes Küchentuch geben und trocknen. Die Kartoffelstifte MÜSSEN trocken sein, bevor sie ins Fett oder die Fritteuse kommen!!! Geben Sie niemals nasse Kartoffelstäbchen in heißes Fett, NIEMALS.

Variante mit dem Topf:

- Geben Sie die TROCKENEN Kartoffelstäbchen portionsweise und vorsichtig mit einer Schaumkelle in das heiße Fett und frittieren Sie die Kartoffelstäbe rund 5 Minuten. Die Kartoffelstäbchen sollen (noch) nicht braun werden. Werfen Sie NIEMALS die Kartoffelstäbchen in das heiße Fett, es könnte überschwappen. Passen Sie auf; wenn Sie die Stäbchen in das heiße Fett geben, könnte dieses spritzen. Achten Sie darauf, dass das Fett am Anfang schäumen wird/kann und entsprechend der Menge Kartoffelstäbchen der Topf nun voller wird. Daher einen Topf auswählen der hoch genug ist. Geben Sie NIEMALS ALLE Pommes frites gleichzeitig in den Topf! Er könnte überlaufen.
- Nehmen Sie die Pommes frites mit einer Schaumkelle aus dem Fett/Topf und geben diese auf z.B. ein Backblech (mit Backpapier auslegen) oder in eine Metallschüssel.
- Die Pommes frites 20 Minuten auskühlen lassen.

Variante mit der Fritteuse:

- Die Kartoffelstäbchen portionsweis in den Frittierkorb geben und diesen vorsichtig in die Fritteuse geben. Geben Sie NIEMALS ALLE Pommes frites gleichzeitig in die Fritteuse, diese könnte überlaufen.
- Die Kartoffelstäbchen 5 Minuten vorfrittieren.
- Die Pommes frites aus der Fritteuse nehmen und diese auf z.B. ein Backblech (mit Backpapier auslegen) oder in eine Metallschüssel geben.
- Die Pommes frites 20 Minuten auskühlen lassen.

Die panierten Schweineschnitzel:

- 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.
- Das Mehl in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben.
- Die Eier in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen.
- Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben.
- Salz und Pfeffer richten. Und nun geht es los:
- Das Schnitzfleisch leicht mit einem „Klopfer“ klopfen, nicht totschiagen ;-). Das Ziel ist, dass das Fleisch dünn wird und durch die vielen Spitzen am Klopfer „kleine Löcher“ bekommt. Die „kleinen Löcher“ lassen mehr Hitze in das Fleisch, wodurch es schneller durch ist. Somit besteht nicht die Gefahr, dass die Panade bereits goldbraun aber das Fleisch noch halbroh ist.
- Dann die Schnitzel mit Salz & Pfeffer (aus der Mühle) von beiden Seiten würzen.
- Nun die Schnitzel im Mehl wenden. Dann die Schnitzel leicht „schütteln“, damit das überflüssige Mehl abfällt.
- Die Schnitzel auf beiden Seiten durch das Ei „ziehen“ bzw. im Ei wenden.
- Die Schnitzel vom Ei direkt in die Semmelbrösel geben und dort wenden. Die Brösel NICHT fest andrücken, sonst wird die Panade nicht „fluffig“. Nun wenden und bestreuen. Wenn die Brösel nicht am Schnitzel halten, ist nicht genug Ei am Fleisch,
- Das Butterschmalz/Öl in beiden Pfannen erhitzen. Schnitzel müssen in ausreichend heißem Fett/Öl „schwimmen“, damit sie gleichmäßig goldbraun werden.
- Die panierten Schnitzel ca. 2-3 Minuten je Seite im heißen Fett ausbacken. ACHTUNG, heißes Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen. Die Schnitzel etwa 1-2-mal wenden. Aufpassen, dass diese nicht anbrennen.
- Wenn die Schnitzel fertig sind, diese aus der Pfanne nehmen und kurz auf ein Küchenkrepp legen, damit das Fett/Öl im Krepp landet und nicht auf Ihrem Teller.
- Dann mit einem Zitronenschnitz servieren.
- Ich würze die Schnitzel immer nur mit Salz und Pfeffer. Wer mag, kann noch etwas Paprikapulver edelsüß verwenden. Auf fertige Gewürzmischungen verzichte ich.

Teil 2 – frittieren:

Variante mit dem Topf:

- Das Fett im Topf auf nun 170°C erhitzen.
- Die Pommes frites wieder portionsweise und vorsichtig mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben und 3-4 Minuten frittieren, bis diese die gewünschte Farbe haben bzw. knusprig sind.

- Die fertigen Pommes frites aus dem Fett nehmen und in einer mit Küchenkrepp ausgelegten Metallschüssel nur sehr kurz auskühlen lassen. Das Küchenkrepp soll das Fett aufnehmen, das die Pommes frites aus dem Fett „mitgenommen“ haben.
- Nach 30 Sekunden die Pommes in eine andere Schüssel umfüllen, mit etwas Salz würzen und umgehend servieren. Die Pommes frites erst vor dem Verzehren salzen, sonst werden diese „lätschig“. Statt Salz kann man auch „Pommes Gewürz“ verwenden.

Variante mit der Fritteuse:

- Das Fett in der Fritteuse auf nun 170°C erhitzen.
- Die Pommes frites wieder portionsweise 3-4 Minuten frittieren, bis diese die gewünschte Farbe haben bzw. knusprig sind.
- Die fertigen Pommes frites aus dem Fett nehmen und in einer mit Küchenkrepp ausgelegten Metallschüssel nur sehr kurz auskühlen lassen. Das Küchenkrepp soll das Fett aufnehmen, das die Pommes frites aus dem Fett „mitgenommen“ haben.
- Nach 30 Sekunden die Pommes in eine andere Schüssel umfüllen, mit etwas Salz würzen und umgehend servieren. Die Pommes frites erst vor dem Verzehren salzen, sonst werden diese „lätschig“. Statt Salz kann man auch „Pommes Gewürz“ verwenden.

WICHTIGER HINWEIS!

Beachten Sie, dass der Umgang mit heißem Fett gefährlich ist. Es besteht akute Verbrennungsgefahr. Wenn Sie das Fett erhitzen, bleiben Sie dabei. Achten Sie darauf, dass es langsam erhitzt und nicht zu heiß wird. Sollte das Fett tatsächlich einmal zu heiß werden und sich das Fett entzündet bzw. zu brennen anfängt, NIEMALS mit Wasser löschen. Das ist das schlimmste, was Sie tun können. Heißes Fett und Wasser verträgt sich nicht. Das Fett „explodiert“ sozusagen, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Sollte das Fett sich jemals tatsächlich entzünden, muss es UMGEHEND erstickt werden, z.B. mit einem Deckel oder Küchenbrett.

Dadurch, dass sich Wasser und heißes Fett nicht vertragen, ist es sehr wichtig, darauf zu achten, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor diese in die Fritteuse kommen.

Die Fett/ÖL NIEMALS über 180°C erhitzen. Die Pommes frites werden übrigens mit höherer Hitze nicht schneller fertig.