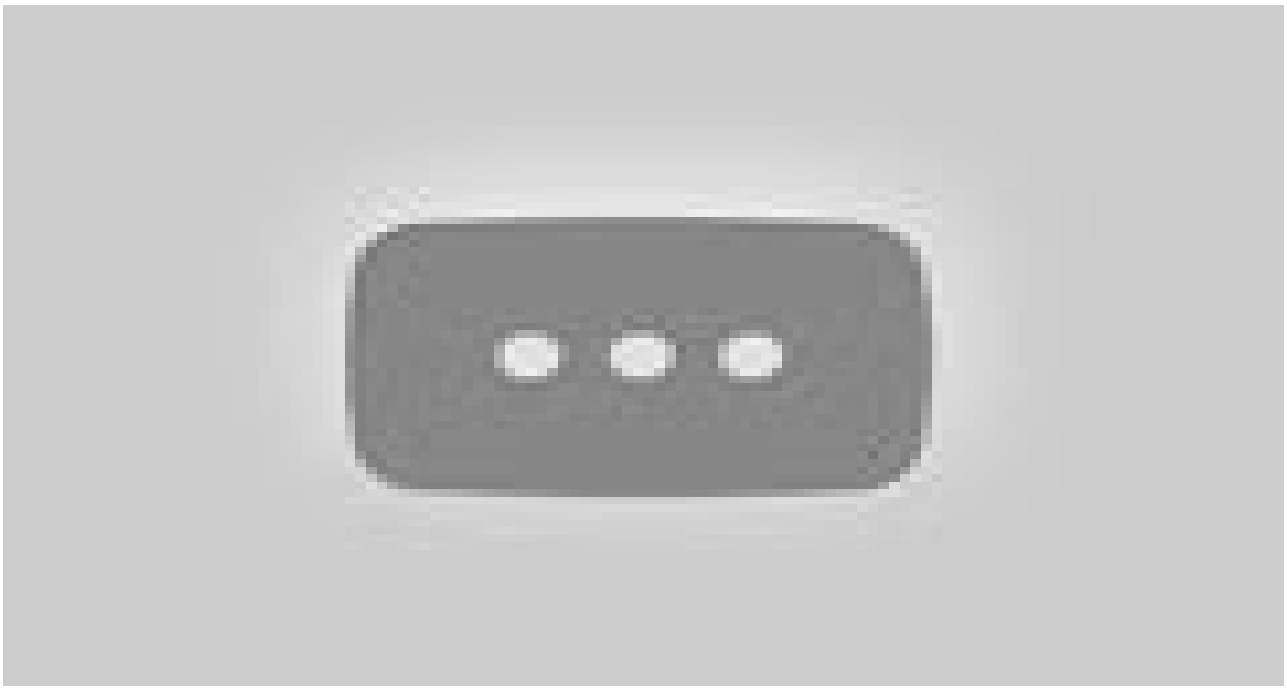
Es hat mich sehr zufrieden und stolz gemacht, dass meine Art, echte Wiener Schnitzel zu bereiten, sehr weitgehend mit dem legendären Rezept des noch legendäreren österreichischen Fernsehkochs Helmut Misak aus den Sechzigerjahren übereinstimmt. Wobei ich mir die Kalbsschnitzel beim Metzger meines Vertrauens passend schneiden lassen. Aber sonst… Das Wichtigste am Wiener Schnitzel ist die Panier. Ja, es heißt „Panier“ und nicht „Panade“. Und wer das weiß, der ist auf dem besten Wege zum echten Wiener Schnitzel, das übrigens IMMER mit Salat, am ehesten mit einem Kartoffel- oder Kartoffel-Gurken-Salat serviert wird und nie mit schnöden Pommes.

Im folgenden Video erklärt Helmut Misak die Zubereitung im Detail. Ich habe daraus ein Rezept gemacht, das du nachkochen kannst.

orf fernsehküche 1963 mit helmut misak



Dieses Video auf YouTube ansehen

Die Zutaten (für 4 Schnitzel):

4 Scheiben Kalbfleisch bzw. fertig geschnittene Kalbsschnitzel
2 Eier
etwas Milch
etwas Mehl

Semmelbrösel
1 EL Öl
Salz
Öl, Schweineschmalz, Butterschmalz oder Mischungen davon

Die Zubereitung:

Schneiden und klopfen: Wenn du die Schnitzel selbst schneiden willst, kaufst du vier etwa fingerdicke Scheiben Kalbsfleisch – am besten aus der Keule. Jede Scheibe wird durch Schmetterlingsschnitt und aufklappen doppelt so groß. Und wenn es aus der Keule ist, dann wird das Fleisch einen Fettrand haben, denn du an vier, fünf Stellen leicht einschneidest, damit das Schnitzel sich beim Backen nicht biegt. Du legst Klarsichtfolie auf ein großes Schneidbrett, darauf ein Schmetterlingsteil, das du dann wieder mit Folie abdeckst. Nun klopfst du das Schnitzel flach und gleichmäßig dick. Das geht am besten mit der glatten Seite eines Fleischklopfers, aber auch mit einer kleinen Pfanne oder dem Boden einer kleinen Kasserolle. Das Schnitzel sollte kaum dicker als ein Zwei-Euro-Stück, gut anderthalb bis zwei Handflächen groß und eher länglich als quadratisch sein.

Vorbereiten: Als nächstes bereitest du zwei Platten oder große Schneidbretter und eine geräumige Schale vor. Die Platten bzw. Bretter sollten mindestens doppelt so groß sein wie ein Schnitzel. Auf die erste Platte kommt eine Schicht Mehl, auf die zweite die Semmelbröseln und für die Schale verrührst du die Eier mit zwei halben Eierschalen voll Milch und einem guten EL neutralem Öl. Ein Wort zu den Semmelbröseln: Das was im Supermarkt als „Paniermehl“ angeboten wird, eignet sich nicht. Oft stehen Packungen dort, die angeblich „Semmelbröseln“ enthalten – schon besser. Erheblich besser aber sind Semmelbrösel, die manche Bäcker anbieten. Und optimal ist es, wenn du die Brösel selbst herstellst. Dazu brauchst du 3 helle Brötchen, die du zwei Tage lang trocknen lässt. Dann entfernst du die Rinde restlos(!) und machst aus der Krume im Blitzhacker ein nicht zu feines Paniermehl.

Pfanne und Fett: Du brauchst eine Pfanne, die groß genug für zwei Schnitzel ist oder zwei Pfanne, in die je ein Schnitzel passt. Die Pfanne muss einen höheren Rand haben, denn darin muss das Fett mindestens anderthalb Daumen hoch stehen – mehr ist sogar besser. Früher hat man Schnitzel gern in Schweineschmalz gebacken, mir hat das zuviel Eigengeschmack, weshalb ich auf eine Mischung aus neutralem Pflanzenöl und Butterschmalz im Verhältnis 2:1 setze. Das muss gut heiß sein, sollte aber unter der Frittiertemperatur von 175° bleiben. Heiß

genug ist es, wenn sich an einem hölzernen Grillspieß beim Eintauchen sofort Bläschen bilden; zu heiß ist es, wenn es sofort beginnt zu spritzen, wenn man eine feuchte Gabel hinein hält.

Panieren: Jetzt geht’s los mit dem Schnitzelbacken. Zuerst musst du jedes Schnitzel von beiden Seiten vorsichtig salzen. Dann legst du es aufs Mehl, drückst leicht an und drehst es um. Wieder leicht andrücken, hochheben und sanft das überschüssige Mehr abklopfen. Am besten geht das übrigens mit einer zweizinkigen Fleischgabel oder einer Kochpinzette. Das gesalzene und mehlierte Schnitzel legst du dann ins Eigemisch, drehst es einmal um und lässt den Überschuss kurz abtropfen. Dann legst du es auf die Brösel und häufst mit der Hand weitere Brösel auf die Oberseite. Dreh dann Schnitzel um und drück die Panier leicht an. Dreh noch einmal und wiederhol das für die Rückseite.

Backen: Nun lässt du das Schnitzel von dir weg in die leicht schräg gehaltene Pfanne gleiten. Wichtig: Die Oberseite muss SOFORT mit heißem Fett in Berührung kommen. Notfalls musst du es mit einem Löffel auf das Schnitzel geben. So bäckt das Ding genau eine Minute bevor du es umdrehst. Auch die zweite Seite braucht eine Minute. Wenn bis dahin alles geklappt hat, ist das Panier schön goldgelb und bildet eine wellige Kruste. Übrigens: Falls du zwei Schnitzel in einer Pfanne garst, musst du darauf achten, dass beide im Fett schwimmen können. Die fertigen Schnitzel kommen zum Entfetten auf drei Lagen Küchenpapier. Serviert werden sie mit Zitronenachteln oder -scheiben.