

Paniertes Pansen-Schnitzel mit Bratkartoffeln



Leckeres Schnitzel mit Kartoffeln

Diesmal bereite ich aus Pansen ein Schnitzel zu, das ich paniere und in der Pfanne anbrate. Am besten eignen sich sehr große, wirklich flache Pansenstücke, aus denen man ein Schnitzel zubereiten kann. Dieses Pansen-Schnitzel stiehlt jedem Wiener Schnitzel – auch gerade in der Größe – die Show.

Der Pansen wird natürlich zuvor drei Stunden in Gemüsefond gegart. Ich gare der Einfachheit halber in den letzten 15 Minuten die Kartoffeln im Fond mit, dann kann man sie als Bratkartoffeln einfacher zubereiten.

Ich paniere das Pansen-Schnitzel klassisch, erst mehlieren, dann durch Ei ziehen und dann durch Semmelbrösel.

Mein Rat: Aus getrockneten Schrippen selbst hergestellte Semmelbrösel verwenden, die Panade wird authentischer.

Als Beilage gibt es einfach Bratkartoffeln.

Zutaten für 1 Person:

- 350 g Pansen
- 2 l Gemüsefond
- 4 Kartoffeln
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 3–4 EL Semmelbrösel
- Salz
- bunter Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden garen.

Währenddessen Kartoffeln schälen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln im Fond mitgaren.

Pansen und Kartoffeln herausnehmen, auf jeweils einen Teller geben und abkühlen lassen. Pansen salzen und pfeffern. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratkartoffeln darin auf jeweils beiden Seiten einige Zeit kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Mehl, Ei und Semmelbrösel auf jeweils einen kleinen Teller geben. Ei verquirlen. Pansen auf beiden Seiten jeweils erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen, dann durch die Semmelbrösel.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen auf jeweils beiden Seiten kräftig anbraten.

Pansen-Schnitzel auf einen Teller geben, Bratkartoffeln

dazugeben und alles servieren.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat



Das Schnitzel soll immer größer sein als der Teller, auf dem es serviert wird ...

Eine PR-Agentur fragte mich, ob ich Interesse hätte, mein Foodblog mit einem PR-Text und Foto auf einer Wiener Gastro-Website vorzustellen. Im Gegenzug sollte ich den Link zu der Vorstellung in meinem Foodblog und auf Facebook veröffentlichen. Ich dachte mir, für eine Erhöhung der Reichweite meines Blogs und zum Bekanntmachen auch in österreichischen Kreisen sei dies gut geeignet und sagte zu.

Wer also mein Foodblog noch nicht kennt, kann sich über diesen Link ein wenig schlau darüber machen: [Gastronews](#).

Passend zur Wiener Gastronews-Website habe ich ein passendes, weit bekanntes und einfaches Rezept gewählt, über das ich mich ob der tatsächlich verwendeten originalen Zutaten doch nochmals vorher informierte. Ein Wiener Schnitzel aus einem Kalbsschnitzel zubereitet ist natürlich selbstverständlich, denn sonst dürfte das Gericht nicht „Wiener Schnitzel“ heißen, ansonsten wäre es ein „Schnitzel Wiener Art“. Ich habe bei meinem Schlachter ein 300 g schweres Stück Kalbfleisch aus der Oberschale, doppelt dünn zum Aufklappen aufgeschnitten, gekauft. Das notwendige Flachklopfen des Fleisches hat mein Schlachter mit der flachen Seite des Hackbeils gleich mit übernommen. Traditionell ist ein Wiener Schnitzel auch immer größer als der Teller, auf dem es serviert wird, was man bei diesem Gericht auch sieht. Gebraten wird es außerdem in Schweineschmalz, nicht in Butter, und zwar so viel Schmalz, dass es darin etwas schwimmt.

Aber auch die Panade, die Beilagen wie Petersilienkartoffeln und grüner Salat und die Zubereitung wollte ich nochmals recherchieren. Für die Petersilienkartoffeln bieten sich ganz kleine Kartoffeln an, sie sind schneller gegart und lassen sich im Ganzen einfach in Butter schwenken. Als grünen Salat wählte ich als Variante zum Kopfsalat einen grünen Lollo bionda.

Die Beigabe einer Zitronenscheibe zum Winterschnitzel war mir bekannt. Nicht jedoch, dass gemäß der klassischen Küche auf die Zitronenscheibe eine gerollte Sardelle gelegt und diese mit 2–3 Kapern gefüllt wird.

Somit veröffentliche ich nun hiermit ein echtes Wiener Rezept.
□

Zutaten für 1 Person:

- 1 Kalbsschnitzel aus der Oberschale

(doppelt dünn aufgeschnitten, etwa 300 g)

- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- einige EL Semmelbrösel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz

- 5–6 kleine Kartoffeln
- etwas Petersilie
- Salz
- Butter

- 1 Zitronenscheibe
- 1 Sardelle (eingelegt)
- 2–3 Kapern (eingelegt)

- 1/4 Lollo bionda

Für das Dressing:

- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- $\frac{1}{2}$ TL Senf
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Petersilie kleinwiegen.

Währenddessen Salat in grobe Stücke zerrupfen und in eine Schüssel geben. Öl, Essig, Zitronensaft und Senf in eine Schale geben, mit einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Beides beiseite stellen.

Kalbsschnitzel auf ein Arbeitsbrett legen, Klarsichtfolie oder von der Papierumhüllung darüber legen und mit der flachen Seite eines Hackbeils oder einer Bratpfanne dünn klopfen.

Nun drei große Teller auf die Arbeitsfläche stellen. Auf einem das Mehl gut verteilen. Auf dem zweiten das Ei aufschlagen und nur wenig verquirlen, so dass Eiweiß und Eigelb noch leicht getrennt erkennbar sind. Und auf dem dritten die Semmelbrösel.

Eine große Portion Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, so dass das Schnitzel darin schwimmend ausgebacken werden kann. Das Schmalz soll sehr heiß werden und darf gern rauchen. Schnitzel salzen und pfeffern. Mit jeder Seite in das Mehl legen, andrücken und leicht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und anschließend in die Semmelbrösel legen. Auch hier leicht andrücken und abklopfen. Sofort in das Schweineschmalz geben, jede Verzögerung kann die Panade Wasser ziehen lassen und verhindert deren Knusprigkeit. Auf jeder Seite einige Minuten goldgelb ausbacken. Darauf achten, dass die Panade nicht verbrannt. Herausheben, auf ein Stück Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Wenn man das Schnitzel richtig zubereitet hat, ist es außen knusprig und innen saftig, weil medium.

Schnell noch Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie dazugeben und die warmgestellten Kartoffeln darin kurz schwenken. Bei Bedarf etwas salzen. Salatsauce über den Salat geben und vermischen.

Schnitzel auf einen Teller geben und die Kartoffeln daneben. Dann den Salat dazu. Eine Zitronenscheibe auf das Schnitzel legen, darauf eine zusammengerollte Sardelle und diese mit Kapern füllen.