



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 05.03.2015 – Tisch Nr 2

Tafelspitzsalat im Glas mit Liptauer

\*\*\*\*

Alt-Salzburger-Malzbiersuppe

\*\*\*\*

Wienerschnitzel

\*\*\*\*

Zwetschgenstrudel

## Wienerschnitzel

### Für 4 Personen

8	Stk	Kalbsschnitzel à ca. 60-70g von der Nuss oder Schale
		Salz
150	g	Mehl
2	Stk	Eier
1	Stk	Zitrone
150	g	Paniermehl
350	g	Butterschmalz
40	g	Butter
8-12	Stk	Kartoffeln klein
		Butter
1	Bund	Petersilie
8	Stk	Kalbsschnitzel à ca. 60-70g von der Nuss oder Schale
		Salz
150	g	Mehl
2	Stk	Eier
1	Stk	Zitrone
150	g	Paniermehl
350	g	Butterschmalz
40	g	Butter

### Wiener Schnitzel

Die Schnitzel mit einem Schnitzelklopfen oder mit der Bratpfanne auf beiden Seiten gut durchklopfen und salzen.

Die Panierzutaten in drei geeignet grossen Tellern vorbereiten: gesiebtes Mehl, mit einem Spritzer Zitronensaft verrührte Eier und das Paniermehl.

Schnitzel beidseitig mit Mehl bestäuben, dann durch die Eier ziehen und kurz abtropfen lassen. Zuletzt im Paniermehl wälzen und die Panade mit dem Gabelrücken zart andrücken.

In einer grossen Bratpfanne das Schmalz erhitzen, die Schnitzel portionenweise auf jeder Seite je nach Dicke 2-3 Minuten herausbacken.

Etwa 1 Minute vor dem Ende des Backvorgangs noch etwas Butter hinzufügen, um dem Schnitzel noch ein feines, nussiges Aroma zu verleihen. Schnitzel aus der Pfanne auf ein Küchenpapier heben zum Abtropfen. Warm stellen.

### Salzkartoffeln

Die Kartoffeln schälen und ca. 15-20 Minuten vorkochen.

Die Kartoffeln in der zerlassenen Butter erwärmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern mit den Petersilienkartoffeln zusammen anrichten. Mit Zitronenscheiben garnieren.