

Goldstück AUS DEM BEISL

*Hauchzart und knusprig – kein Wunder, dass
WIENER SCHNITZEL nie aus der Mode kommt. Köchin
Brigitte Berghammer-Hunger weiß, worauf es ankommt:
Top-Fleisch und viel Fett. Schnitzel muss schwimmen*

FOTOS: VIVI D'ANGELO

*Auf der nächsten Seite:
Das perfekte Rezept für Einsteiger,
Schritt für Schritt erklärt*



UNSERE KÖCHIN ÜBER *Fleisch*

„Wir kaufen 50 Prozent Fleisch, Wild und Geflügel regional aus artgerechter Haltung, bei Rind und Kalb – so oft wir es bekommen – das ganze Vieh, das wir dann komplett verarbeiten: nicht nur edle Teile wie Filet, sondern auch Maske, Zunge, Leber, Lüngerl, Herz, Bries, Hirn und Haxe. Viele unserer Gäste freuen sich darüber. Die Tiere kaufen wir bei Familienmetzgereien in der Umgebung und beim Metzger Klaus Hunger, der selbst schlachtet. Seine Theke ist nie vollgepfert mit unzähligen Wurstsorten, er hat immer nur eine begrenzte frische Auswahl. Kalb schlachtet er etwa nur zu den Feiertagen. Man darf nie vergessen, dass das Schnitzel mal ein Lebewesen war!“

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. www.oedenturm.de

Die Köchin und ihr Lieblings-Metzger: Brigitte Berghammer-Hunger mit Klaus Hunger aus Cham (l., weitläufig verwandt) und dessen Mitarbeiter Sigi



Wiener Schnitzel mit Kartoffelpüree

*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 45 Minuten,
Zutaten für 4 Personen*

KARTOFFELPÜREE

**1 kg mehligkochende Kartoffeln,
Salz,
300 ml flüssige Sahne,
50 g Butter,
geriebene Muskatnuss**

- 1 Die Kartoffeln schälen, vierteln und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
- 2 Wenn die Kartoffeln sehr weich sind – ein kleines scharfes Messer muss ganz leicht hineingehen –, Kochwasser abgießen und die Kartoffeln sofort durch eine Kartoffelpresse drücken (nicht den Pürierstab benutzen, dadurch kleistert die Kartoffelstärke aus und das Püree wird zäh).
- 3 Die Sahne erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Butter erwärmen und ebenfalls unter das Püree rühren. Warm halten.

Tipp: Machen Sie aus der Butter eine Nussbutter, in dem Sie die Butter so lange erwärmen, bis die Molke eine hellbraune Farbe bekommt. Jetzt unter das Püree geben. Der leicht nussige Geschmack ist unschlagbar gut.

Außerdem passen: Kopfsalat, Kartoffelsalat, Kartoffel-Endivien-Salat, Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

**3 Eier (Größe M),
50 g flüssige Sahne,
4 dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 150 g,
Salz,
100 g doppelgriffiges Mehl oder „Wiener Grießler“,
150 g Semmelbrösel vom Bäcker,
300 g Butterschmalz oder Öl (hoch erhitzbar, geeignet ist Raps- oder Maiskeimöl)**
• **Außerdem:** Plattierisen oder kleiner Stieltopf

- 1 Eier aufschlagen und mit der Sahne verschlagen.
- 2 Die Fleischscheiben mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem Plattierisen oder einem kleinen Stieltopf vorsichtig auf etwa 5 mm plattklopfen. Sie sollen schön dünn sein.
- 3 Von beiden Seiten leicht salzen. Die Stücke halbieren, mit einer kleineren Größe lässt sich in der Pfanne leichter hantieren.
- 4 Drei flache, weite Schalen (zum Beispiel Auflaufformen) in der Größe des Schnitzelfleisches bereitstellen. Ein Blech für die panierten Schnitzel sowie ein mit Küchenpapier ausgelegtes Blech für die gebackenen Schnitzel bereitstellen.
- 5 In die erste Schale das Mehl hineingeben. In die zweite Schale die Ei-Sahne-Mischung füllen. In die dritte Schale die Semmelbröseln geben. In dieser Reihenfolge wird auch paniert.
- 6 Die Schnitzel ins Mehl legen und wenden. Loses Mehl gut abschütteln.
- 7 Die bemehlten Schnitzel jetzt in die Ei-Sahne-Masse tauchen, etwas abtropfen lassen.
- 8 Dann in die Semmelbrösel legen, nicht andrücken! Die Brösel dürfen nicht angedrückt werden, damit die Panierung trocken und locker am Fleisch bleibt und „soufflieren“ kann, das heißt sich aufblähen.
- 9 Anschließend werden die Schnitzel sofort in reichlich Butterschmalz oder Öl in der Pfanne bei 160–170 Grad goldgelb gebacken. Die Schnitzel müssen in heißem Fett schwimmen, sonst garen sie nicht gleichmäßig: Beim Einlegen vom Körper weg arbeiten. Beim Braten kühlt das Fett auch etwas ab, darum die Temperatur vom Herd nicht herunterschalten. Lauwarmes Fett würde in die Panierung eindringen und macht die Schnitzel fettig.
- 10 Während des Backens wird das Schnitzel mehrfach leicht in der Pfanne hin und her geschwenkt – durch das heiße Fett auf der Oberseite legt sich die Panierung nicht gänzlich an das Fleisch an und geht dadurch etwas auf. Man kann auch während des Backvorgangs mit einem kleinen Schöpflöffel immer wieder heißes Fett aus der Pfanne auf die Oberseite des Schnitzels schöpfen, wenn man das Schwenken zu riskant findet. Das Schnitzel etwa zwei- bis dreimal wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig goldbraun wird.
- 11 Nach dem Ausbacken auf Küchenpapier entfetten.