From Nose to Tail: Das Original Wiener vom Kalb.

Es waren unsere Ururgroßeltern, die Anfang des 19. Jahrhunderts das erste Mal gebackenes Kalbfleisch schriftlich erwähnten. Das Wiener Prädikat kam erst später hinzu, als solches ist es heute aber weltweit bekannt - das Wiener Schnitzel.

Hält man sich an das Originalrezept, bereitet man das Schnitzel aus dem **Fricandeau vom Kalb** zu (und nicht von der Schale oder Huft). Wie immer gilt auch bei diesem Teilstück vom Schlögel: Gegen die Faserung, also quer schneiden, sonst wird es schnell zäh.

Nicht immer Teil der Rezeptur war die klassische Panier mit Brösel. Dafür waren die Kaisersemmeln einfach zu teuer und auch nicht für jedermann erhältlich. Für eine perfekte Panier sollte man das Fleisch in Ei und Brösel übrigens nur schwenken, nicht festdrücken. Unser Rezept für das klassische Wiener Schnitzel finden Sie jetzt hier:

Rezept: Wiener Schnitzel vom Fricandeau mit Petersilienkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren. *von Küchenchef Martin Huber*

Zutaten *für 4 Personen*

Für die Schnitzel
8 Schnitzel vom Fricandeau á ca. 80 g
Mehl griffig & Semmelbrösel
5 Stk. Eier
etwas Milch
Salz, Pfeffer
Butterschmalz & Sonnenblumenöl

Für die Kartoffeln
600 g Kartoffeln festkochend
etwas Butter
50g Petersilie gehackt
Muskat

Für die Preiselbeeren
500 g Preiselbeeren tiefgefroren
280 g Kristallzucker
1 EL Zitronensaft
Etwas Zitronenabrieb

Zubereitung: Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Abrieb vermengen und in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 30 Minuten rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Währenddessen die geschälten Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden und in gut gesalzenem Wasser kochen.

Die Kalbsschnitzel in einem Gefrierbeutel mit der flachen Seite der Schnitzelklopfers dünn ausklopfen. Danach die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Panieren noch mit etwas Wasser besprühen, am besten mit einer Sprühflasche. Jetzt das Fleisch in Mehl, Eier mit einem Schuss Milch und Semmelbrösel behutsam panieren. Wichtig: Nur in der Panier schwenken und nicht festdrücken! Anschließend die Schnitzel in 2/3 Butterschmalz und 1/3 Sonnenblumenöl bei ca. 170 C° schwimmend gold gelb backen. So sollten die Schnitzel schöne Blasen bilden. Sind sie von beiden Seiten schön gebacken, nimmt man sie aus der Pfanne und setzt sie auf etwas Küchenpapier um das überschüssige Fett abzutupfen.

Vor dem Servieren die gekochten Kartoffeln noch durch reichlich aufgeschäumte Butter ziehen, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie beifügen und servieren.

Übrigens: Zitronen haben am Schnitzel eigentlich nichts verloren, auch wenn es heute üblich ist :-)

SEIT 1812 HUBER KITZBÜHELER METZGER