

Münchner Schnitzel

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix
2 EL Meerrettich	2 EL Süßer Senf	2 Eier
100 g Weizenmehl	100 g Panko	200 ml Bratöl mit Butter
2 EL Butter		

Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit einem Fleischklopper plattieren. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und anschließend von beiden Seiten jeweils dünn mit Meerrettich und süßem Senf bestreichen.

Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl und Panko auf je einem Teller verteilen.

Ein Schnitzel zunächst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Dann das bemehlte Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss das Fleisch ins Paniermehl legen und den Teller wie eine Pfanne schwenken, damit das Paniermehl ohne Druck am Schnitzel haftet. Schnitzel umdrehen und den Teller noch einmal schwenken, sodass das Paniermehl erneut locker daran haftet. Mit dem zweiten Schnitzel ebenso verfahren.

Bratöl in zwei großen Pfannen erhitzen. Schnitzel jeweils ins heiße Öl geben und darin bei mittlerer Hitze zunächst von einer Seite 1 $\frac{1}{2}$ Minuten braten. Dabei die Pfannen durchgehend vorsichtig bewegen und das heiße Öl in Wellen über die Schnitzel laufen lassen. Anschließend die Schnitzel wenden und von der anderen Seite erneut 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldbraun braten, dabei die Pfanne weiterhin durchgehend bewegen. Nach Wunsch jeweils 1 EL Butter ins heiße Öl geben, aufschäumen lassen und die Schnitzel darin schwenken.

Schnitzel aus den Pfannen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Steffen Henssler am 29. November 2024