

Schnitzel Wiener Art

Fettarm, vom Ofenzauberer

Zutaten:

Schnitzel vom Schwein oder Kalb 1 – 1,5cm

Schnitzel 2 – 2,5cm für Cordon – bleu

Emmentaler

Kochschinken

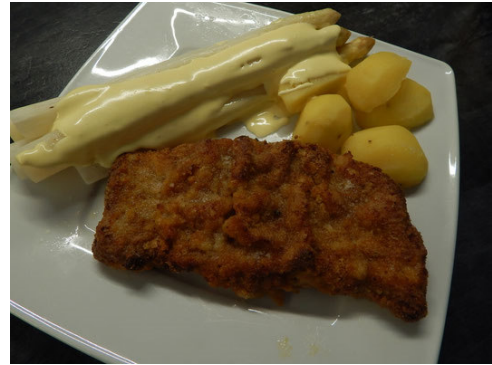
1 Ei

Mehl

Paniermehl / Semmelbrösel

Salz, Pfeffer,

2EL Paprika edelsüß, etwas zerlassene Butter



So funktioniert es!

Die Schnitzel für das Cordon – bleu flach, nebeneinander, im Gefrierbeutel für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Nach 30 Minuten sind sie leicht angefroren und man kann mit einem scharfen Messer, leicht eine Tasche in das Fleisch schneiden.

Vorsichtig! Nicht durchstechen!

So bleibt die Öffnung relativ klein und ist am Ende leichter zu verschließen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei und einen EL Milch verquirlen

Paniermehl mit etwas Salz, Pfeffer und 2 EL Paprika mischen

1. Mit dem Streufix die Schnitzel leicht bemehlen.

2. in verquirltem Ei wenden

3. in Paniermehl wenden und etwas andrücken

Die Schnitzel werden nicht geklopft!

Mit Zwischenstopp!

Die panierten Schnitzel mit Folie abdecken und für 30 - 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit verbindet sich die Panade sehr fest mit dem Fleisch, so dass man die Panade hinter her gut mit Butter und dem Silikonpinsel bearbeiten kann, ohne die Panade zu verschieben.

So geht es weiter!

Die Schnitzel auf dem Ofenzauberer platzieren, mit geschmolzener Butter und dem Silikonpinsel von beiden Seiten nur ganz leicht einpinseln bzw. abtupfen.

Die untere Seite, die auf dem Stein liegt, noch weniger als die obere.

Oben nur so viel Fett wie die Semmelbrösel aufnehmen.

Auf der unteren Seite dürfen ruhig einige Stellen ohne Fett sein.

So funktioniert es!

Die Menge der Butter bestimmt die Farbe der Schnitzel.

Ist zu viel Butter auf den Schnitzel sind sie nach 25 – 30 Minuten noch hell und nicht knusprig.

Was dazu führt, dass man sie länger im Ofen lässt.

Jetzt besteht die Gefahr, dass das Fleisch trocken wird.

Zu wenig Butter ist daher fast besser.

Ohne Fett geht es nicht, da sonst die Panade trocken und dunkel wird.

So geht es weiter!

Den Backofen auf 230 - 240C vorheizen O/U

Den Ofenzauberer mit den Schnitzeln, auf dem Rost, in die unterste Einschubschiene geben.

Für 20 – 25 Minuten backen, sollte nach dieser Zeit die gewünschte Farbe noch nicht erreicht sein, auf Umluft stellen und für weitere 5 - 10 Minuten bräunen.

Das ist für mich die beste Variante.

Je nach Ofen können diese Zeiten variieren.

Es geht auch, wenn die Schnitzel bei 220C Umluft für 20 - 25 Minuten gebacken werden.

Oder für 25 – 30 Minuten bei 230C nur O/U ganz unten im Ofen

Fettarme Schnitzel, super zart und ohne wenden.

Guten Appetit!