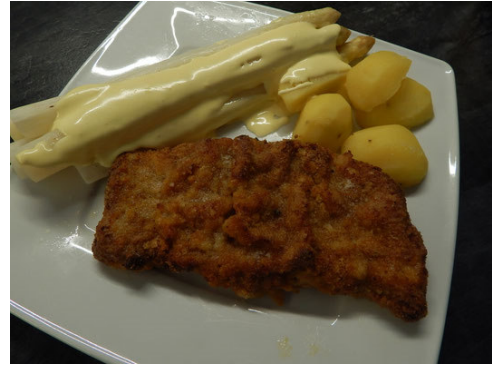


Schnitzel Wiener Art

Zutaten:

Schnitzel vom Schwein 1 – 1,5cm
 1 Ei
 2EL Milch
 Mehl
 Paniermehl / Semmelbrösel
 Salz, Pfeffer,
 2EL Paprika edelsüß
 etwas zerlassene Butter



So funktioniert es!

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 25 - 30 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.
 Fettarm, ohne zu wenden

Guten Appetit!