

Münchner Schnitzel

Zubereitung:

Die Kalbsrückenscheiben mit einem scharfen Messer über die Längsseite einschneiden, so dass sie an der einen Längsseite zusammenhalten, aber aufgeklappt werden können.

Die aufgeklappten Fleischscheiben zwischen zwei Blatt geölte Klarsichtfolie legen und darin zu dünnen Schnitzeln klopfen; mit Salz und Pfeffer würzen. Das Weißwurstbrät auf einer Schnitzelhälfte verteilen, dabei aber nicht bis zum äußeren Rand verstreichen. Die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern fest andrücken.

Mehl, Eier und Weißbrotbrösel getrennt voneinander in tiefe Teller verteilen; das Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne unterheben. Die Schnitzel vorsichtig erst im Mehl wenden, anschließend durch die Eimischung ziehen und danach in den Semmelbröseln wenden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin sofort bei milder Hitze auf beiden Seiten jeweils in 2 bis 3 Minuten langsam hell braten. Zum Schluss noch etwas Butter dazugeben und darin schmelzen lassen. Die Schnitzel herausnehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

Dazu passt lauwarmer Kartoffelsalat.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

4 Kalbsrückenscheiben, geputzt, von je ca. 140 g
Öl zum Plattieren
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Weißwurstbrät
100 g doppelgriffiges Mehl zum Wenden
2 Eier
100 g Weißbrotbrösel
1 EL Sahne, leicht geschlagen
200 ml Öl zum Braten
1 kleines Stück Butter

