



Keller's Rezeptdienst

Nr. 40	April	2006
Schnitzel nach Art des Hauses		

Zutaten: (Grundrezept für 4 Personen)

4-6 Kalbs-, Rinds- oder Schweinsplätzli, von Ihrem Metzgermeister rund 5mm dick geschnitten
1-2 Ei Speisefettcrème "Le Maître Boucher"
Mit Streuwürze, z.B. Stedy, leicht würzen

Grundrezept für 4 Personen:

1. Fleisch 2-3Min. vor dem Braten aus Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen, nach Belieben mit Mehl bestäuben.
2. **a) Für Schnitzel nature:** In heisser Speisefettcrème je Seite 1-1.5 Min. knusprig braten, auf vorgewärmte Platte geben, im Ofen bei 60 Grad 20Min. warmstellen. Während dieser Zeit Zutaten und Saucen wie unten beschrieben zubereiten.
Der Tip: Nie im voraus salzen, damit das Fleisch nicht Wasser ziehen und zäh werden kann.
b) Für panierte Schnitzel: Würzen, mit Mehl bestäuben, in verquirltem Ei und anschliessend in Paniermehl wenden. Wie oben angegeben braten, warm stellen.
Der Tip: Um eine schön knusprige Kruste zu erhalten die Plätzli sofort nach dem Panieren braten.

Budapester Schnitzel: Gebratenes Schweinsschnitzel nature, in Paprika-Rahmsauce kurz erwärmen.

Holsteiner Schnitzel: Holsteiner Kalbsschnitzel nature mit einem Kapern-bestreuten Spiegelei belegen und mit Räucherlachs sowie Sardellenfilets servieren.

Italienisches Schnitzel: Bistecca oder Rinds-Paillard. Lassen Sie die Rindsplätzli von Ihrem Metzgermeister flachklopfen. Ungewürzt kurz und heiss braten, mit Zitronensaft beträufeln, sofort servieren.

Moskauer Schnitzel: Kalbsschnitzel nature nach dem Braten in Sauerrahm mit Essiggurkenwürfel und Essigzwiebelchen erwärmen.

Pariser Schnitzel: Kalbsschnitzel mit Ei umhüllt braten und mit Tomatenscheiben serviert.

Prager Schnitzel: Kalbsschnitzel nature, mit Rührei belegen und Schinkenwürfelchen bestreuen.

Wiener Schnitzel: Paniertes Riesenschnitzel, immer aus Kalbfleisch. Vor genau 150 Jahren vom österreichischen Feldmarschall Radetzky den Mailändern abgeschaut.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch