

## **WIENER SCHNITZEL**

**Zubereitungszeit: 25 min**

**Kochzeit: 10 min**

**Zutaten (für 4 Personen):**

4 Kalbsschnitzel je 150 g  
Salz  
5 Esslöffel Mehl  
1 Ei  
etwas Milch  
etwas Mineralwasser mit Kohlensäure  
5 Esslöffel Semmelbrösel  
  
Öl zum Frittieren  
1 Zitrone

**Zubereitung:**

Die Schnitzel leicht klopfen, an den Rändern einschneiden und salzen. Drei Suppenteller nehmen und in einen Mehl geben, in einen anderen Semmelbrösel und in den letzten das Ei mit einer Prise Salz, etwas Milch und Mineralwasser versprudeln.

Die Schnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und am Schluss in den Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl von beiden Seiten goldbraun frittieren. In Küchenrolle abtupfen. Mit Zitronenscheiben und Kartoffelsalat servieren. Guten Appetit!

Das Wiener Schnitzel ist ein typisches Gericht der Wiener Küche. Über seine Herkunft gab es einen Streit zwischen Vertretern der österreichischen und Vertretern der italienischen Küche. Der Wiener Sprachwissenschaftler Heinz Dieter Pohl hat jedoch Beweise dafür gefunden, dass das Wiener Schnitzel in Österreich entstand. Für genauere Informationen vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener\\_Schnitzel](http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Schnitzel) und [http://it.wikipedia.org/wiki/Wiener\\_Schnitzel](http://it.wikipedia.org/wiki/Wiener_Schnitzel)

## **WIENER SCHNITZEL**

**Preparazione: 25 min**

**Cottura: 10 min**

### **Ingredienti (per 4 persone):**

4 scaloppine di manzo a 150 g  
sale

5 cucchiaini di farina

1 uovo

un po' di latte

un po' di acqua frizzante

5 cucchiaini di pangrattato

olio per friggere

1 limone

### **Preparazione:**

Battere leggermente le scaloppine, inciderne i bordi e salarle. Prendere tre piatti fondi e mettere in un piatto la farina, in un altro il pangrattato e nell'ultimo l'uovo sbattuto con il sale, un po' di latte e un po' di acqua frizzante.

Passare le scaloppine nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

Friggere le scaloppine da ambo i lati in olio bollente fino a quando diventano dorate. Farle scolare dall'olio su carta da cucina. Servirle con fettine di limone e insalata di patate. Buon appetito!

La *Wiener Schnitzel* è un piatto tipico della cucina viennese. Rappresentanti della cucina austriaca litigavano con rappresentanti della cucina italiana sull'origine della pietanza. Il linguista viennese Heinz Dieter Pohl ha trovato delle prove che dimostrano l'origine austriaca del piatto. Per ulteriori approfondimenti cfr. [http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener\\_Schnitzel](http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Schnitzel) e [http://it.wikipedia.org/wiki/Wiener\\_Schnitzel](http://it.wikipedia.org/wiki/Wiener_Schnitzel)

Ricetta di Dorothea Wippel

Raccolta da Elisabeth Wippel