



**Kochrezept Walter Stemberg, 18. August 2007**

### **Wiener Schnitzel mit Salat**

Traditionell wird das Wiener Schnitzel aus einem der schönsten Stücke, dem Kalbsrücken geschnitten. Zuerst muss es abgespült werden, dann mit Küchenpapier trocken getupft und hinterher flach geklopft werden. Anschließend wird das Schnitzel nur mit Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Anschließend wird das Schnitzel in Mehl gewendet. Wichtig ist hierbei, dass das überschüssige Mehl wieder abgeklopft wird. Danach das gemehlte Schnitzel in einem aufgeschlagenen Vollei und anschließend in Semmelbröseln wenden. Jetzt erfolgt der wichtigste Schritt: Sie sollten das Schnitzel in geklärter Butter braten.

Zum fertigen Wiener Schnitzel können Sie Röstkartoffeln mit Blatt- oder Gurkensalat servieren. Auch Kartoffelsalat, Ruccolasalat, Pommes Frites oder Zuckerschoten schmecken hierzu hervorragend.

Antenne Düsseldorf wünscht Guten Appetit!