



DER GROSSE SCHNITZEL GUIDE

★ KNUSPRIG. SAFTIG. UNVERGESSLICH. ★



- ✓ INFO & WISSEN
- ✓ TECHNIK & TIPPS
- ✓ 24 KULT-REZEPTE
- ✓ BEILAGEN & SAUCEN
- ✓ PANNENHILFE & TRICKS



VERSTEHEN

Wissenswertes
rund ums
Schnitzel.



ZUBEREITEN

Die richtigen
Techniken
meistern.



VARIIEREN

Kreativ werden
und eigene Ideen
umsetzen.



GENIESSEN

Knuspriger Genuss –
immer wieder
ein Erlebnis.

★ FÜR ALLE, DIE SCHNITZEL LIEBEN! ★

VORWORT

Ein Schnitzel ist eigentlich eine ziemlich einfache Sache.

Ein Stück gutes Fleisch, etwas Mehl, Ei und Semmelbrösel – ab in die Pfanne und fertig.

Eigentlich.

Denn spätestens wenn die Panade nicht hält, das Fleisch trocken wird oder aus dem Wiener Schnitzel plötzlich ein Schnitzel Wiener Art wird, merkt man: Ganz so einfach ist die Sache dann doch nicht.

Und dann gibt es ja nicht nur **das eine Schnitzel**.

Da wären Klassiker wie Wiener Schnitzel und Cordon Bleu, regionale Varianten wie Frankfurter Schnitzel mit Grieß oder Kürbiskernschnitzel, deftige Saucen-Schnitzel, überbackene Varianten und schließlich italienische Verwandte wie Piccata Milanese und Piccata al Limone.

Aus der Idee, ein paar schöne Schnitzelrezepte zusammenzustellen, wurde deshalb ziemlich schnell dieser Guide.

Er soll zeigen, **was ein gutes Schnitzel ausmacht**, welches Fleisch sich eignet, wie eine wirklich gute Panade gelingt und warum manchmal ein paar kleine Handgriffe den Unterschied zwischen „ganz okay“ und „verdammt gutes Schnitzel“ ausmachen.

Vor allem aber soll dieser Guide eines sein:

Keine Wissenschaft aus einem Schnitzel machen – aber verstehen, warum ein gutes so verdammt gut schmeckt.

Deshalb lautet das Prinzip dieses Guides:

VERSTEHEN → ZUBEREITEN → VARIIEREN → GENIESSEN

Und falls trotzdem etwas schiefgeht?

Keine Sorge. Dafür haben wir am Ende sogar eine eigene **Schnitzel-Gerichtsbarkeit**. 😊

Also Pfanne heiß, Schnitzel rein – und guten Appetit!

INHALTSVERZEICHNIS

Der große Schnitzel-Guide

Grundlagen & Wissen

- Was ist eigentlich ein Schnitzel?
- So wird's ein richtig gutes Schnitzel
- Rund ums Schnitzel
- Die 10 Gebote des Schnitzels & Schnitzel-Gerichtsbarkeit

Klassiker & Originale

- Wiener Schnitzel – Kalb
- Cordon Bleu – Schwein
- Münchner Schnitzel – Schwein
- Hamburger Schnitzel – Schwein
- Schnitzel nach Berliner Art – Schwein
- Holsteiner Schnitzel – Schwein

Regional & deftig

- Frankfurter Schnitzel mit Grieß – Schwein
- Hessisches Schmandschnitzel – Schwein
- Elsässer Schnitzel – Schwein
- Kürbiskernschnitzel – Schwein
- Braumeister-Schnitzel – Schwein
- Zwiebelschnitzel – Schwein

Rahm & Sauce

- Jägerschnitzel – Schwein
- Pfefferrahmschnitzel – Schwein
- Paprika-Rahmschnitzel – Schwein
- Knoblauch-Rahmschnitzel – Pute
- Gorgonzola-Schnitzel – Schwein
- Zwiebel-Sahne-Schnitzel – Schwein
- Schnitzel nach ungarischer Art – Schwein

Überbacken & belegt

- Schweizer Schnitzel – Schwein
- Käseschnitzel – Schwein
- Schnitzel Hawaii – Schwein

Italienische Varianten

- Piccata Milanese – Schwein
- Piccata al Limone – Kalb

WAS IST EIGENTLICH EIN SCHNITZEL?

— ALLES, WAS DU ÜBER DEN KLASSIKER WISSEN MUSST —



1 WAS IST EIN SCHNITZEL?



Ein Schnitzel ist eine dünne, meist quer zur Faser geschnittene oder flach geklopfte Scheibe Fleisch. Entscheidend ist zunächst die Form – nicht die Panade. Es kann paniert oder natur gebraten, gefüllt, überbacken oder mit Sauce zubereitet werden.



2 WOHER KOMMT DER BEGRIFF?



„Schnitzel“ leitet sich vom Wort „schnitzen“ ab. Es bezeichnete ursprünglich ein abgeschnittenes, dünnes Stück Fleisch.

3 KLEINE GESCHICHTE DES SCHNITZELS



Dünne Fleischstücke wurden in Europa schon seit Jahrhunderten gebraten. Im 19. Jahrhundert wurde das Wiener Schnitzel zu einem Klassiker der Wiener Küche und schnell zum Aushängeschild Österreichs. Aus diesem Grundprinzip entstanden im Laufe der Zeit zahlreiche regionale Varianten – je nach Geschmack, verfügbaren Zutaten und Tradition.



4 MUSS EIN SCHNITZEL PANIERT SEIN?

Nein! Ein Schnitzel beschreibt zunächst das Fleischstück – nicht die Zubereitungsart.

Es kann paniert sein, muss es aber nicht. Viele beliebte Varianten, wie Rahmschnitzel oder Zwiebelschnitzel, werden ohne Panade zubereitet.



5 WIENER SCHNITZEL VS. SCHNITZEL WIENER ART

WIENER SCHNITZEL

Der Klassiker aus Kalbfleisch (Oberschale). Nur dann darf es „Wiener Schnitzel“ heißen!



SCHNITZEL WIENER ART

Wird Schweinefleisch verwendet, heißt es korrekt „Schnitzel Wiener Art“. Das gilt insbesondere für Schweineschnitzel.



6 SCHNITZEL, STEAK ODER KOTELETT – WO LIEGT DER UNTERSCHIED?

SCHNITZEL



dünn geschnitten oder geklopft, normalerweise ohne Knochen.

STEAK



deutlich dicker geschnitten. Hier stehen Fleischstruktur und Gargrad im Mittelpunkt.

KOTELETT



ein Fleischstück mit Knochen, meist am Rippenknochen.

7 KALB · SCHWEIN · PUTE – WELCHES FLEISCH WOFÜR?



KALB

zart, fein und mild im Geschmack. Ideal für das originale Wiener Schnitzel und feine Varianten wie Piccata al Limone.



SCHWEIN

saftig, kräftig und vielseitig einsetzbar. Die Basis der meisten Schnitzel-Varianten in unserer Sammlung.



PUTE

mild, mager und leicht. Perfekt für Saucen-Schnitzel – wie unser Knoblauch-Rahmschnitzel.

8 WELCHE FLEISCHSTÜCKE EIGNEN SICH?

Wichtig ist: mageres, zartes Fleisch, das sich gut und gleichmäßig dünn klopfen lässt. Die besten Stücke:

- KALB**
 - Oberschale
 - Nuss
- SCHWEIN**
 - Oberschale
 - Nuss
 - Hüfte
- PUTE**
 - Brust



DIE RICHTIGE DICKE MACHT DEN UNTERSCHIED



ZU DICK

wird innen trocken und außen zu dunkel.



ca. 1,5 – 2 cm

GENAU RICHTIG

gleichmäßig dünn – zart und saftig.



ca. 3 – 5 mm

ZU DÜNN

wird schnell trocken und reißt leicht.



unter 2 mm



GOLDENE REGEL

Ein gutes Schnitzel beginnt nicht mit der Panade – sondern mit dem richtigen Fleisch, dem richtigen Schnitt und der richtigen Dicke.



SO WIRD'S EIN RICHTIG GUTES SCHNITZEL

14 GOLDENE TIPPS FÜR KNUSPRIGE PERFEKTION



1 DAS RICHTIGE FLEISCH AUSWÄHLEN

Für das klassische Wiener Schnitzel: Kalbfleisch aus der Oberschale.

Schwein: Oberschale, Nuss oder Hüfte.

Pute: Putenbrust.

Wichtig: frische Qualität, vollfleischig und nicht zu mager.



2 KLOPFEN & PLATTIEREN – DÜNN, ABER NICHT ZERTRÜMMERN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfert von der Mitte nach außen klopfen.

Ziel: ca. 3–5 mm dünn.

Das Fleisch soll zart sein – aber nicht reißen!



3 WÜRZEN – WANN UND WOMIT?

Vor dem Panieren mit Salz und nach Geschmack Pfeffer würzen.



4 DIE KLASSISCHE PANIERSTRASSE: MEHL → EI → SEMMELBRÖSEL

MEHL

Schnitzel leicht in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.



EI

Durch verquirtetes Ei ziehen. Kein Salz, kein Wasser, keine Milch – nur Ei!



SEMMELBRÖSEL

In feinen Semmelbröseln wenden und nur leicht schütteln – nicht andrücken!



5 WARUM DIE PANADE NIEMALS FESTDRÜCKEN?

Eine lockere Panade kann beim Ausbacken aufgehen und wird herrlich knusprig und luftig. Wird sie angedrückt, klebt sie fest – und das Schnitzel wird zäh und weniger knusprig.



6 DAS GEHEIMNIS DER SOUFFLIERTEN PANADE

Viel Fett, hohe Hitze und das Bewegen der Pfanne lassen die Panade aufblühen und luftig „soufflieren“. So entsteht die typische, goldgelbe Wellenstruktur.



7 SEMMELBRÖSEL, PANKO, PARMESAN, KÜRBISKERNE & CO.



Semmelbrösel: klassisch, fein und gleichmäßig – ergibt die typische Panade.

Panko: extra knusprig, grobe Struktur.

Parmesan: würzig & goldbraun – einfach mit Semmelbröseln mischen.

Kürbiskerne: fein gehackt für nussigen Biss.



Tipp: Mischungen sparsam einsetzen – das Fleisch soll im Vordergrund bleiben.

8 BUTTERSCHMALZ, ÖL ODER MISCHUNG?

Butterschmalz ist der Klassiker – hitzebeständig und aromatisch.

Neutrales Pflanzenöl ist eine gute Alternative.

Mischung (z. B. Butterschmalz + Öl) verbindet Geschmack und Hitzestabilität.



9 DIE RICHTIGE FETTMENGE

Das Schnitzel muss im Fett schwimmen können.

Als Richtwert: mind. 0,5–1 cm Fett in der Pfanne.

Zu wenig Fett = trocken und nicht so knusprig.

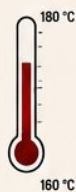


10 TEMPERATUR & RICHTIGES AUSBACKEN

Fett auf 160–180 °C erhitzen (mittel bis mittelhoch).

Zu heiß: Panade wird zu dunkel, bevor das Fleisch gar ist.

Zu kalt: Schnitzel saugt Fett auf und wird fettig.



11 WANN UND WIE OFT WENDEN?

Schnitzel während des Ausbackens mit der Pfanne bewegen.

Nur einmal wenden – nach ca. 1–2 Minuten, wenn die Unterseite goldgelb ist.



12 NATUR, PANIERT, ÜBERBACKEN ODER IN SAUCE?



• Natur: in etwas Fett braten.



• Paniert: klassisch knusprig.



• Überbacken: z. B. mit Käse, Tomate, Schinken & Co.



• In Sauce: z. B. Rahm-, Pilz- oder Zwiebelsauce.

13 SCHNITZEL WARMHALTEN – OHNE DIE PANADE ZU RUINIEREN

Fertige Schnitzel auf ein Kuchengitter legen und bei 60–80 °C im Backofen warmhalten.

So bleibt die Panade knusprig.

Nicht stapeln und nicht abdecken – sonst wird's matschig!



14 DIE HÄUFIGSTEN SCHNITZEL-SÜNDEN



Fleisch zu dick oder zu dünn – reißt oder wird zäh.



Panade festdrücken – wird fest, nicht luftig und knusprig.



Zu wenig Fett – Panade saugt Fett auf und wird labberig.



Zu oft wenden – Panade löst sich oder wird uneben.



Zu heiße Pfanne – Panade zu dunkel, Fleisch innen noch roh.



Gestapelt oder abgedeckt – Panade wird weich.



GOLDENE REGEL

Ein gutes Schnitzel braucht Zeit, Gefühl und die richtigen Handgriffe. Respektiere das Fleisch – dann respektiert es dich mit perfektem Geschmack!



RUND UMS SCHNITZEL

— PRAKTISCHE TIPPS & CLEVERES WISSEN FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE —



1 SCHNITZEL-WISSEN ZUM ANGEBEN



Das Wiener Schnitzel eroberte bereits im 19. Jahrhundert die Welt – von Paris bis New York.



Schnitzel ist nicht gleich Schnitzel: Jedes Land hat seine eigenen Varianten und Traditionen.



Ein gutes Schnitzel braucht nur vier Zutaten – und viel Handwerk.



2 WAS TUN, WENN DIE PANADE NICHT HÄLT?

Ursachen & Lösungen

Ursachen:

- Fleisch zu feucht oder nicht trocken getupft
- Zu wenig Mehl
- Ei nicht gut verquirlt
- Panade zu festgedrückt
- Fett nicht heiß genug

Lösungen:

- ✓ Fleisch gut trocken tupfen
- ✓ Fleisch dünn und vollständig mehlieren, Überschüssiges abklopfen
- ✓ Ei gründlich verquirlen
- ✓ Panade nur locker andrücken
- ✓ Fett gut erhitzen (ca. 170–180 °C)



3 WAS TUN, WENN DAS FLEISCH TROCKEN WIRD?

Ursachen & Lösungen

Ursachen:

- Zu hohe Temperatur
- Zu lange gebraten
- Fleisch zu dünn oder zu stark geklopft
- Zu oft gewendet

Lösungen:

- ✓ Mittlere Hitze, nicht zu heiß
- ✓ Nur so lange braten, bis das Fleisch gar ist – nicht länger
- ✓ Fleisch gleichmäßig ca. 3–5 mm dick klopfen
- ✓ 1–2 Mal wenden reicht



4 WIE RETTET MAN EINE MISSLUNGENE SAUCE?

Schnelle Hilfe für häufige Probleme



ZU DÜNN

Mit Speisestärke in kaltem Wasser anrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen.



ZU DICK

Nach und nach etwas Brühe, Sahne oder Milch einrühren.



ZU SALZIG

Mit ungesalzener Flüssigkeit oder Saucebasis verdünnen und abschmecken.



ZU SAUER

Eine Prise Zucker oder etwas Sahne einrühren – das mildert die Säure.



GERONNEN

Vom Herd nehmen, 1–2 EL kalte Flüssigkeit zugeben und kräftig aufschlagen.



5 SCHNITZELRESTE RICHTIG AUFBEWAHREN



Abkühlen lassen

Schnitzel erst abkühlen lassen, aber nicht länger als 1 Stunde bei Raumtemperatur.



Kühlen

In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Hält 1–2 Tage.



Einfrieren

Gut verpackt (in Folie oder Gefrierbeutel) bis zu 2–3 Monate einfrierbar. Am besten mit Backpapier dazwischen.



Tip: Sauce immer separat aufbewahren.

6 SCHNITZEL RICHTIG AUFWÄRMEN



PFANNE (BESTE WAHL)

Etwas Fett erhitzen, Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig erwärmen.



BACKOFEN

Bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) auf einem Gitter ca. 10–15 Min. erwärmen, bis es durchgeht ist.



AIRFRYER

Bei 160 °C ca. 6–8 Min. erwärmen. Wird wieder knusprig!



MIKROWELLE NUR IM NOTFALL

Schnitzel wird weich und gummartig. Wenn gar keine andere Möglichkeit: mit einem Stück Küchenpapier abdecken und nur kurz erwärmen.



7 WAS LÄSST SICH VORBEREITEN?



FLEISCH

In Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie bis zu 24 Std. im Kühlschrank lagern.



PANIERSTRASSE

Mehl, Ei und Semmelbrösel bereitstellen und abdecken. So kann nichts austrocknen.



SAUCE

Viele Saucen lassen sich 1–2 Tage im Voraus zubereiten und sanft wieder erwärmen.



BEILAGEN

Kartoffelsalat, Gemüse oder Püree können vorbereitend und kalt gestellt werden.



ZEITPLAN

Panieren Sie das Schnitzel erst kurz vor dem Braten – dann bleibt es schön knusprig.



Wichtig: Fleisch würzen und plattieren Sie idealerweise kurz vor dem Panieren. Paniert wird immer erst unmittelbar vor dem Braten!



**DIE LEITIDEE
DES GUIDES**



VERSTEHEN
Wissen, warum es funktioniert.



ZUBEREITEN
Die richtigen Techniken beherrschen.



VARIIEREN
Kreativ werden und eigene Ideen umsetzen.



GENIEßEN
Das Ergebnis feiern und genießen!



**GUTES HANDWERK.
BESTES ERGEBNIS.
EIN SCHNITZEL,
DAS BEGEISTERT!**

DIE 10 GEBOTE DES SCHNITZELS

★ FÜR KNUSPRIGE PERFEKTION UND ECHTEN GENUSS



1 WÄHLE GUTES FLEISCH.



Frische Qualität ist die Basis für zartes, saftiges und aromatisches Schnitzel.

2 PLATTIERE MIT VERSTAND, NICHT MIT WUT.



Dünn und gleichmäßig – ca. 3–5 mm – aber nicht zerfleddern. So bleibt es saftig und zart.

3 WÜRZE RICHTIG – ZUR RICHTIGEN ZEIT.



Vor dem Panieren salzen, Pfeffer nach Geschmack. Einfach, aber entscheidend.

4 PANIERE KLASSISCH UND VOLLSTÄNDIG.



Mehl → Ei → Semmelbrösel. Jede Schicht gleichmäßig – für besten Halt und eine perfekte Kruste.

5 DRÜCKE DIE PANADE NIEMALS FEST.



Nur locker anlegen – so bleibt die Panade luftig, weilig und herrlich knusprig.

6 LASS DIE PANADE SOUFFLIEREN.



Durch lockeres Panieren und heißes Fett entsteht die typische, goldgelbe Wellenstruktur.

7 DAS FETT MACHT DEN UNTERSCHIED.



Butterschmalz, Öl oder Mischung – wichtig ist sauber, heiß und in ausreichender Menge.

8 BACKE BEI DER RICHTIGEN TEMPERATUR AUS.



Das Fett muss heiß, aber nicht rauchend sein. So wird die Panade knusprig und das Fleisch saftig.

9 WENDE ZUR RICHTIGEN ZEIT – NICHT ZU OFT.



Meist nur 1–2 Mal wenden, wenn die Unterseite goldbraun und knusprig ist.

10 SERVIERE UND GENIESSIE OHNE UMWEGE.



Sofort servieren – ein Schnitzel wartet nicht gern. Knusprig schmeckt es am allerbesten!

„Ein gutes Schnitzel braucht keine Geheimnisse – nur Respekt vor dem Handwerk.“



SCHNITZEL-GERICHTSBARKEIT



★ DIE KULINARISCHEN KAPITALVERBRECHEN ★

TATBESTAND FLEISCH ZU DICK



URTEIL
Zäh, ungleichmäßig gegart und wenig zart.

STRAFE
Plattier-Training bis zur Perfektion!

TATBESTAND PANIERSTRASSE VERWECHSELT



URTEIL
Strukturverlust und Haftungschaos!

STRAFE
Die Panierstraße 10-mal richtig hintereinander!

TATBESTAND PANIEREN UND DANN LANGE LIEGEN LASSEN



URTEIL
Panade wird feucht und klebrig – Knusprigkeit futsch!

STRAFE
Erst kurz vor dem Ausbacken panieren!

TATBESTAND ZU WENIG FETT



URTEIL
Ungleichmäßig gebräunt, Panade liegt an und wird weich.

STRAFE
Schwimmkurs im Butterschmalz!

TATBESTAND FETT ZU HEISS



URTEIL
Panade verbrennt, Fleisch bleibt trocken.

STRAFE
Hitzekontrolle üben – Ruhe bewahren!

TATBESTAND ZU OFT WENDEN



URTEIL
Panade wird beschädigt und verliert ihre Wellen.

STRAFE
Geduld ist eine Tugend – nicht wenden!

TATBESTAND SOFORT SALZEN



URTEIL
Würze bleibt nicht haften, Geschmack leidet.

STRAFE
Vor dem Panieren salzen – nicht vorher, nicht später!

TATBESTAND SCHNITZEL IN SAUCE ERTRÄNKEN



URTEIL
Knusprigkeit ertränkt, Traurigkeit garantiert.

STRAFE
Sauce erst beim Servieren dazu – nicht vorher!

TATBESTAND AUF VORGEWÄRMTE PLATTE STAPELN



URTEIL
Dampf macht die Panade weich und labberig.

STRAFE
Schnitzel einzeln servieren – Platte warm, nicht heiß!

TATBESTAND FALSCHES BEILAGE-WAHL



URTEIL
Die Beilage überstrahlt das Schnitzel.

STRAFE
Klassiker wählen und in Balance bleiben!

DER LEITGEDANKE
DES SCHNITZELGUIDES



VERSTEHEN
Wissen, warum es funktioniert.



ZUBEREITEN
Die richtigen Techniken meistern.



VARIIEREN
Kreativ werden und eigene Ideen umsetzen.



GENIESSEN
Das Ergebnis feiern und genießen!

KNUSPRIG.
SAFTIG.
UNVERGESSLICH.

WIENER SCHNITZEL

— Der Klassiker aus Wien —

Dünnes, zartes Kalbfleisch in einer luftigen, soufflierten Panade – goldgelb ausgebacken in Butterschmalz. Mehr braucht es nicht für das wohl berühmteste Schnitzel der Welt.



FLEISCH

Kalb aus der Oberschale (nur mit Kalbfleisch darf es Wiener Schnitzel heißen!)



CHARAKTER

paniert • souffliert
knusprig • zart



ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten



SCHWIERIGKEIT

mittel



DAZU PASST

Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren (optional) und ein frischer Blattsalat

ZUTATEN

für 2 Personen

- 2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 160–180 g)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 60–80 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier (Größe M)
- ca. 120 g feine Semmelbrösel
- ca. 150–200 g Butterschmalz (oder eine Mischung aus Butterschmalz und neutralem Öl)

Zum Servieren

- 1 Zitrone (in Spalten)
- Petersilie
- Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln
- Preiselbeeren (optional)



GOLDENE REGEL

Viel gutes Fett, die richtige Hitze und eine bewegte Pfanne!

ZUBEREITUNG

1 FLEISCH VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfers gleichmäßig sehr dünn klopfen (ca. 2–3 mm). Ränder nicht beschädigen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIERSTRASSE

Drei Teller vorbereiten:

1. Mehl
2. verquirlte Eier
3. Semmelbrösel

Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.



3 PANIEREN – SOUFFLIEREN

Semmelbrösel nur leicht andrücken, damit sie haften, aber nicht festpressen. Die Panade soll locker und luftig bleiben – nicht andrücken!



4 AUSBACKEN

Butterschmalz in einer großen Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Das Schnitzel hineingeben – es soll im Fett schwimmen. Pfanne leicht schwenken. Nach ca. 2–3 Minuten wenden und weitere 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.



5 ABTROPFEN LASSEN

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Nicht aufeinanderstapeln – die Panade bleibt knusprig, wenn Luft zirkulieren kann.



6 SERVIEREN

Sofort servieren – frisch aus der Pfanne. Mit Zitronenspalten, Petersilie und Beilagen nach Wunsch.

Guten Appetit!



DER ANSATZ MACHT DEN UNTERSCHIED

- ✓ Sehr dünn klopfen, aber nicht zerrissen.
- ✓ Panade nicht andrücken – nur leicht haften lassen.
- ✓ In viel heißem Fett schwimmend ausbacken.
- ✓ Pfanne beim Braten bewegen – die Panade souffliert nur so.
- ✓ Nicht zu heiß, damit die Panade nicht verbrennt, bevor das Fleisch gar ist.

AUF EINEN BLICK



Fleisch: Kalb (Oberschale)
nur so heißt es Wiener Schnitzel



Panade: klassisch
(Mehl, Ei, Semmelbrösel)



Fett: Butterschmalz



Zubereitung: ca. 40 Min.



Tipp: Sofort servieren – dann ist es am besten!

GUT ZU WISSEN

Nur mit Kalbfleisch und in klassischer Panade darf es „Wiener Schnitzel“ heißen. Mit Schweinefleisch nennt sich das Gericht „Schnitzel Wiener Art“. Ein Wiener Schnitzel ist traditionell ohne Sauce – die Qualität des Fleisches und die perfekte Panade stehen im Mittelpunkt.



♥ EIN STÜCK WIEN AUF DEM TELLER – EINFACH. EHRlich. EINZIGARTIG. ♥

HERZHAFT. KNUSPRIG. EINFACH LECKER.

Cordon BLEU

KLASSIKER MIT HERZ UND KÄSE

Softiges Schweineschnitzel, gefüllt mit zartem Kochschinken und würzigem Käse, in knuspriger Panade goldbraun gebraten – ein echter Genuss, der außen knuspert und innen herrlich schmilzt!



ZUBEREITUNG
ca. 35 Min.



BRATZEIT
ca. 12–14 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Cordon Bleu

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 160–180 g pro Stück)
- 2 Scheiben Kochschinken
- 2 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Bergkäse)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Zum Servieren (nach Wahl)

- Zitronenspalten
- Petersilie
- Beilage nach Geschmack (z. B. Pommes, Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln oder Salat)

DAS BESONDERE

Die Kombination aus zartem Schweinefleisch, saftigem Schinken und geschmolzenem Käse macht das Cordon Bleu zu einem zeitlosen Lieblingsgericht – innen herrlich cremig, außen knusprig und goldbraun!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schweineschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 FÜLLEN

Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse legen. Schnitzel zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Bei Bedarf mit Zahnstocher fixieren.

3 PANIEREN

Mehl auf einen Teller geben. Eier in einer Schale verquirlen. Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben.

4 MEHL

Cordon Bleu zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.

5 EI

Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, sodass es rundum benetzt ist.

6 SEMMELBRÖSEL

Zum Schluss in den Semmelbröseln wenden und gut andrücken, damit die Panade rundum haftet.

7 BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Cordon Bleu bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 5–7 Min.), bis der Käse im Inneren geschmolzen ist und das Fleisch durchgegart ist.

8 SERVIEREN

Cordon Bleu auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren und nach Wunsch mit einer Beilage servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

Besonders lecker zu Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Kartoffelsalat oder einem frischen Beilagensalat.



GUT ZU WISSEN

Damit der Käse beim Braten nicht ausläuft, die Ränder des Schnitzels gut andrücken und das Öl nicht zu heiß werden lassen. So bleibt die Panade knusprig und die Füllung schön cremig.



KLASSIKER

Ein echter Bistro-Klassiker, der Generationen begeistert – einfach, ehrlich und unwiderstehlich gut!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥



Hamburger SCHNITZEL

MIT ZWIEBELN & SPIEGELEI



Ein echter Hanseaten-Klassiker:
Zartes Schweineschnitzel mit gebratenen
Zwiebeln und Spiegelei – deftig, herzhaft
und einfach köstlich.



ZUBEREITUNG
ca. 25 Min.



BRATZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für die Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Eier
- Mehl zum Wenden
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Zwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Butter oder Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Für die Spiegeleier

- 2 Eier
- Butter oder Öl
- Salz, Pfeffer

TIPP

Das Hamburger Schnitzel wird traditionell mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat serviert. Dazu passt ein kühles Pils oder ein Alster.

DAS BESONDERE

Zwiebeln, Senf und Spiegelei machen dieses Schnitzel zu einem einzigartigen Klassiker aus Hamburg.



knusprige Panade

zarte Zwiebeln

Senf

zartes Schweinefleisch

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 BESTREICHEN

Schnitzel dünn mit Senf bestreichen.



3 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Panade leicht anlegen, nicht fest andrücken.



4 BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Warm stellen.



5 ZWIEBELN BRATEN

Zwiebeln in Ringe schneiden. In Butter oder Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



6 SPIEGELEIER BRATEN

Eier in etwas Butter oder Öl zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



7 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten. Mit den gebratenen Zwiebeln belegen und jeweils ein Spiegelei daraufsetzen. Sofort servieren.



TRADITION



Das Hamburger Schnitzel ist ein echter Klassiker aus dem Norden. In vielen Restaurants und Kneipen gehört es seit Generationen zu den beliebtesten Gerichten – herzhaft, bodenständig und typisch hanseatisch.



GUT ZU WISSEN

Wer es etwas leichter mag, kann statt Schwein auch Putenschnitzel verwenden. Mit frischem Petersilie bestreut schmeckt es besonders gut.



Aus Hamburg.

Für Hamburg.

Mit Liebe.



Schnitzel nach BERLINER ART

MIT ZWIEBELN & ÄPFELN

Ein echter Berliner Klassiker:

Zartes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und gebratenen Apfelscheiben – herzhaft, süß und einfach unwiderstehlich.



ZUBEREITUNG
ca. 25 Min.



BRATZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Zwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Butter oder Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Für die Äpfel

- 1–2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop oder Elstar)
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- Saft von ½ Zitrone

Für die Beilage (nach Wahl)

- Bratkartoffeln mit Speck oder Kartoffelsalat

★ DAS BESONDERE ★

Die Kombination aus geschmorten Zwiebeln und leicht karamellisierten Äpfeln verleiht diesem Schnitzel seinen typisch Berliner Geschmack – süß und herzhaft in perfekter Harmonie.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfers flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Panade leicht anlegen, nicht fest andrücken.



3 ZWIEBELN SCHMOREN

Zwiebeln in Ringe schneiden. In Butter oder Öl bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Mit Zucker bestreuen und goldbraun karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.



4 ÄPFEL BRATEN

Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In Butter bei mittlerer Hitze anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Zitronensaft verfeinern. Warm halten.



5 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten (je Seite ca. 4–5 Min.).



6 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten. Mit den geschmorten Zwiebeln und den gebratenen Apfelscheiben belegen. Sofort servieren. Dazu passt z. B. Bratkartoffeln.



EIN STÜCK BERLIN



Das Schnitzel nach Berliner Art ist in vielen Berliner Restaurants und Kneipen zu Hause. Die Kombination aus Zwiebeln und Äpfeln spiegelt den bodenständigen, ehrlichen Geschmack der Hauptstadt wider – eine herzhaft-süße Verbindung, die einfach zur Berliner Küche gehört.



GUT ZU WISSEN



Am besten eignen sich säuerliche Äpfel, sie sorgen für die perfekte Balance zur herzhaften Zwiebel-Süße.



Aus Berlin.

Für Berlin.



Mit Liebe.





NORDDEUTSCHER KLASSIKER



Holsteiner SCHNITZEL

MIT SPIEGELEI, ANCHOVIS & KAPERN

Deftig. Herzhaft. Nordisch gut.

Zartes Schweineschnitzel mit Spiegelei,
Sardellenfilets, Kapern und Gewürzgurke –
ein Klassiker aus Schleswig-Holstein,
einfach und unwiderstehlich!



ZUBEREITUNG
ca. 25 Min.



BRATZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für das Topping

- 2 Eier (Gr. M)
- 4–6 Sardellenfilets in Öl
- 1 EL Kapern (abgetropft)
- 1 kleine Gewürzgurke
- 1 EL Butter oder Öl
- Pfeffer

Für die Beilage

- 500 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- Frische Petersilie

DAS BESONDERE

Die Kombination aus Spiegelei, Anchovis, Kapern und Gewürzgurke bringt eine einzigartige Würze und eine feine Säure, die perfekt mit dem knusprigen Schnitzel harmoniert.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Panade leicht anlegen, nicht fest andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Herausnehmen und warm halten.



4 SPIEGELEIER BRATEN

In derselben Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen. Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Pfeffer würzen.



5 TOPPING VORBEREITEN

Sardellenfilets abtropfen lassen. Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.



6 ANRICHTEN

Schnitzel auf Tellern anrichten. Jeweils ein Spiegelei daraufsetzen. Mit Sardellenfilets, Kapern und Gewürzgurkenwürfeln belegen.



7 SERVIEREN

Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort mit den Bratkartoffeln und Petersilie servieren.



BEILAGE-TIPP

BRATKARTOFFELN

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz oder Öl goldbraun braten. Mit Salz würzen und mit frischer Petersilie bestreuen.



GUT ZU WISSEN

Ursprünglich aus den 1950er Jahren – eine Erfindung des Restaurants „Holstenkeller“ in Neumünster. Ein echtes Stück norddeutsche Wirtshauskultur!



WEIN-TIPP

Ein trockener Weißwein wie Grauburgunder oder ein frischer Riesling passt wunderbar zu diesem herzhaften Klassiker.



Ein Stück Norden.



Deftig. Ehrlich. Lecker.



HERZHAFT. KLASSISCH. EINFACH LECKER.

Frankfurter SCHNITZEL

MIT GRÜNER SOSSE

Knuspriges Schweineschnitzel
mit der berühmten Frankfurter Grünen Soße –
Klassiker aus Hessen, frisch, würzig
und einfach unwiderstehlich!



ZUBEREITUNG
ca. 40 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Grüne Soße

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Kresse
- 6 Stängel Pimpinelle (optional)
- 2 EL Crème fraîche
- 150 g Schmand oder Joghurt
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 hartgekochte Eier

Für die Beilage

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Frische Petersilie zum Bestreuen

DAS BESONDERE

Die Grüne Soße besteht traditionell aus sieben Kräutern und macht dieses Schnitzel zu einem unverwechselbaren Frankfurter Original – frisch, leicht und herrlich aromatisch!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 KRÄUTER VORBEREITEN

Kräuter waschen, gut trocken schleudern und die groben Stiele entfernen. Alles sehr fein hacken.



5 GRÜNE SOSSE ANRÜHREN

Gehackte Kräuter mit Crème fraîche, Schmand, Senf und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6 EIER HACKEN

Hartgekochte Eier schälen und fein würfeln. Unter die Grüne Soße heben.



7 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen (ca. 20 Min.) und abgießen.



8 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten, großzügig mit Grüner Soße bedecken und mit Petersilienkartoffeln servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

PETERSILIENKARTOFFELN

Die Kartoffeln nach dem Abgießen kurz ausdampfen lassen, mit etwas Butter schwenken und mit frischer Petersilie bestreuen.



GUT ZU WISSEN

Die Frankfurter Grüne Soße besteht traditionell aus sieben Kräutern: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Borretsch, Pimpinelle und Sauerampfer. Mindestens fünf davon sollten enthalten sein.



KLASSIKER

Das Frankfurter Schnitzel ist ein echtes Stück hessischer Küche – besonders beliebt im Frühling und Sommer, wenn die Kräuter frisch und aromatisch sind.



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥



Hessisches SCHMAND SCHNITZEL

MIT SPECK & ZWIEBELN

Ein hessischer Klassiker:

Zartes Schweineschnitzel mit einer cremigen Schmandsoße, Speck, Zwiebeln und feinen Kräutern – deftig, herzhaft und einfach köstlich.



ZUBEREITUNG
ca. 25 Min.



BRATZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für die Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Schmandsoße

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 große Zwiebel
- 200 g Schmand
- 2 EL Sahne (oder Milch)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 EL frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie)

Für die Beilage

- 600 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- Frische Petersilie

DAS BESONDERE

Der Schmand macht die Soße herrlich cremig, der Speck bringt Würze und die Kräuter geben die typisch hessische Note.

TIPP

Dazu passt ein frisch gezapfter Apfelwoi – das hessische Nationalgetränk!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Panade leicht andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Warm stellen.



4 SPECK ANBRATEN

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten.



5 ZWIEBELN ANBRATEN

Zwiebel in feine Ringe schneiden und zum Speck geben. Bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Eine Prise Zucker zugeben.



6 SCHMANDSOBE ZUBEREITEN

Schmand, Sahne und Senf einrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Kurz erwärmen – nicht mehr kochen lassen!



7 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten, die Schmandsoße mit Speck und Zwiebeln großzügig darübergeben. Mit frischen Kräutern bestreuen. Dazu die Bratkartoffeln servieren.



BEILAGE

BRATKARTOFFELN

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz oder Öl goldbraun braten. Mit Salz würzen und mit frischer Petersilie bestreuen.



GUT ZU WISSEN

Das Hessische Schmandschnitzel ist in vielen hessischen Gasthäusern ein echter Dauerbrenner – bodenständig, deftig und einfach zum Wohlfühlen.



HESSEN IM HERZEN

Egal ob auf dem Land oder in der Stadt – in Hessen isst man gut, ehrlich und mit viel Tradition. So schmeckt Heimat!



So schmeckt Hessen!



Deftig. Ehrlich. Lecker.



DEUTSCHE KLASSIKER

Elsässer SCHNITZEL

MIT SPECK, ZWIEBELN & CRÈME FRAÎCHE

Ein herzhafter Klassiker
aus dem Elsass: Zartes Schweineschnitzel
mit Speck und Zwiebeln in cremiger
Crème-fraîche-Soße, verfeinert mit Weißwein
und einem Hauch Knoblauch.



ZUBEREITUNG
ca. 25 Min.



BRATZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Soße

- 100 g Speckwürfel
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL gehackte Petersilie

Für die Beilage

- 500 g Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

DAS BESONDERE

Crème fraîche und ein Schuss Weißwein
machen die Soße wunderbar cremig
und leicht säuerlich – typisch
elsässisch gut.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Panade leicht anlegen.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Herausnehmen und warm halten.



4 SPECK ANBRATEN

Speckwürfel in der Pfanne knusprig anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.



5 ZWIEBELN ANBRATEN

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und im Bratfett glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und kurz mitbraten.



6 SOBE ZUBEREITEN

Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Crème fraîche, Senf und Speck zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



7 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten, die Soße mit Speck und Zwiebeln großzügig darübergeben. Mit Petersilie bestreuen und mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln servieren.



GUT ZU WISSEN

Elsässer Schnitzel stammt aus dem Elsass – einer Region zwischen Frankreich und Deutschland. Crème fraîche und Speck sind dort aus der Küche nicht wegzudenken!



BEILAGE-TIPP

Bratkartoffeln passen perfekt zur cremigen Soße. Ein grüner Salat mit Essig & Öl ist eine tolle Ergänzung.



WEIN-TIPP

Ein trockener Weißwein wie ein Riesling oder ein Grauburgunder harmonisiert hervorragend.



Herzhaft. Cremig. Typisch Elsass.



À votre santé!



HERZHAFT. NUSSIG. EINFACH LECKER.

Kürbiskern SCHNITZEL

KNUSPRIG IN DER PFANNE GEBRATEN

Zartes Schweineschnitzel in einer knusprigen Kürbiskernpanade – nussig, aromatisch und goldbraun gebraten. Ein echter Genuss aus regionalen Zutaten!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 EL Milch

Für die Kürbiskernpanade

- 80 g Kürbiskerne (steirische)
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g Parmesan (gerieben)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zum Braten

- Butterschmalz oder Öl

Für die Beilage (nach Wahl)

- Petersilienkartoffeln oder gemischter Blattsalat
- 1 Zitronenspalte

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN – 1. STATION

Schnitzel leicht in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.



3 PANIEREN – 2. STATION

Eier mit Milch verquirlen. Schnitzel durch die Ei-Mischung ziehen und abtropfen lassen.



4 PANIEREN – 3. STATION

Kürbiskerne grob hacken (nicht zu fein). Mit Semmelbröseln, Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen.



5 PANIEREN

Schnitzel in der Kürbiskernmischung beidseitig gut andrücken, sodass die Panade haftet.



6 BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis etwas höherer Hitze je Seite ca. 5–6 Min. goldbraun und knusprig braten.



7 ABTROPFEN LASSEN

Schnitzel auf Küchenpapier legen und eine Minute abtropfen lassen.



8 SERVIEREN

Sofort mit Petersilienkartoffeln oder Salat und einer Zitronenspalte servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

PETERSILIENKARTOFFELN

Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und mit frischer Petersilie und etwas Butter schwenken. Schmecken perfekt dazu!



GUT ZU WISSEN

Kürbiskerne sind reich an wertvollen Nährstoffen, haben einen hohen Gehalt an Magnesium und sorgen für einen nussigen Geschmack und extra Knusprigkeit.



KLASSIKER

Das Kürbiskernschnitzel ist vor allem in Österreich und Süddeutschland ein beliebter Wirtshausklassiker – nussig, herzhaft und einfach unwiderstehlich!



DAS BESONDERE

Die nussige Kürbiskernpanade sorgt für einen herrlich knackigen Biss und ein feines Aroma. Durch den Parmesan wird sie besonders würzig und goldbraun.



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥

HERZHAFT. DEFTIG. EINFACH LECKER.

Braumeister SCHNITZEL

MIT ZWIEBEL-BIERSAUCE

Knuspriges Schweineschnitzel
in einer würzigen Zwiebel-Biersauce
mit Speck und Champignons –
ein rustikaler Klassiker für echte Genießer
und Liebhaber deftiger Küche!



ZUBEREITUNG
ca. 35 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Zwiebel-Biersauce

- 2 große Zwiebeln
- 100 g Speckwürfel
- 200 g Champignons
- 1 EL Butter
- 250 ml dunkles Bier (z. B. Märzen)
- 150 ml Rinderbrühe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Für die Beilage (nach Wahl)

- Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree

DAS BESONDERE

Die Kombination aus aromatischem Zwiebel-Bierfond, herzhaftem Speck und Champignons macht dieses Schnitzel zu einem wahren Braumeister-Stück – deftig, würzig und einfach unwiderstehlich!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 SPECK ANBRATEN

Speckwürfel in der gleichen Pfanne knusprig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.



5 ZWIEBELN & CHAMPIGNONS

Zwiebeln in Ringe schneiden und im Bräffett bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Champignons in Scheiben schneiden und dazugeben. Kurz mitbraten.



6 SAUCE ZUBEREITEN

Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Bier ablöschen und die Rinderbrühe zugeben. Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



7 SPECK & VEREDELN

Speckwürfel zurück in die Sauce geben und ein paar Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.



8 SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten und großzügig mit der würzigen Zwiebel-Biersauce überziehen. Mit Petersilie bestreuen und mit der gewünschten Beilage servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

BRATKARTOFFELN

Knusprig gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln – die perfekte Beilage zum Braumeister Schnitzel!



GUT ZU WISSEN

Ein gutes, malziges Bier wie ein Märzen oder Dunkles verleiht der Sauce eine herrlich aromatische Tiefe und eine leicht karamellige Note – für echten Wirtshauseschmack wie beim Braumeister!



KLASSIKER

Das Braumeister Schnitzel ist ein beliebter Wirtshausklassiker in Deutschland und Österreich – herzhaft, deftig und immer ein Genuss!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥

HERZHAFT. KLASSISCH. EINFACH LECKER.

Zwiebel SCHNITZEL

MIT RÖSTZWIEBELN

Knuspriges Schweineschnitzel
mit goldbraun geschmorten Zwiebeln –
herzhaft gewürzt und unglaublich lecker!
Ein echter Wohlfühl-Klassiker,
der immer schmeckt!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Zwiebeln

- 3–4 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 50 ml Weißwein (optional)
- 1 TL Gemüsebrühe (oder -paste)
- Frische Petersilie zum Bestreuen

Für die Beilagen

- 300–400 g Pommes frites (frisch oder Tiefkühlpommes)
- Salz

DAS BESONDERE

Die langsam geschmorten Zwiebeln sind das Herzstück dieses Schnitzels. Durch das Ansautieren mit etwas Zucker werden sie wunderbar goldbraun und entwickeln ein mild-süßes Aroma, das perfekt zum knusprigen Schnitzel passt.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 ZWIEBELN ANBRATEN

Butter und Öl in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze glasig anbraten.



5 ZWIEBELN KARAMELLISIEREN

Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6 ABSCHMECKEN

Senf einrühren. Mit Weißwein ablöschen (optional) und kurz einkochen lassen. Gemüsebrühe zugeben und die Zwiebeln einige Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.



7 ZWIEBELN AUFLEGEN

Die geschmorten Zwiebeln großzügig auf die Schnitzel geben.



8 SERVIEREN

Zusammen mit knusprigen Pommes frites anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Außen knusprig, innen weich – die perfekte Beilage zum Zwiebelschnitzel. Einfach mit etwas Salz bestreuen und genießen!



GUT ZU WISSEN

Je länger die Zwiebeln schmoren, desto aromatischer werden sie. Nicht zu heiß braten und zwischendurch umrühren – so werden sie schön goldbraun und nicht dunkel.



KLASSIKER

Das Zwiebelschnitzel ist ein beliebter Klassiker der deutschen Küche – deftig, aromatisch und immer ein Genuss!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥



DEUTSCHER KLASSIKER



Jägerschnitzel SCHNITZEL

PILZIG. HERZHAFT. EINFACH LECKER.

Zartes Schweineschnitzel
in einer aromatischen Champignonrahm-
sauce – ein Klassiker der deutschen Küche,
der einfach immer schmeckt!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen



ZUTATEN für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Pilzsauce

- 250 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Worcestersauce
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie

Für die Spätzle

- 200 g Spätzlemehl
- 2 Eier (Gr. M)
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter

DAS BESONDERE

Die cremige Pilzsauce mit einem Schuss Weißwein verleiht dem Jägerschnitzel seinen unverwechselbaren Geschmack. Dazu passen hausgemachte Spätzle perfekt!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf einstreichen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Brösel leicht andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz ruhen lassen.



4 PILZE ANBRATEN

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebel anschwitzen. Pilze zugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.



5 SAUCE ZUBEREITEN

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne und Worcestersauce zugeben und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6 SPÄTZLE KOCHEN

Spätzlemehl, Eier, Wasser und Salz zu einem zähen Teig verrühren. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder vom Brett in kochendes Salzwasser schaben. Spätzle gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Abseihen.



7 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel auf Tellern anrichten, mit der Pilzsauce übergießen und mit frischer Petersilie bestreuen. Spätzle dazugeben und sofort servieren.



BEILAGE-TIPP

SPÄTZLE

Selbstgemachte Spätzle sind die perfekte Beilage. Sie nehmen die Sauce wunderbar auf und machen das Gericht besonders herzhaft.



GUT ZU WISSEN

Verwende am besten frische, kräftige Champignons und lösche mit trockenem Weißwein ab – das bringt Aroma und eine feine Säure in die Sauce.



KLASSIKER

Das Jägerschnitzel ist seit Generationen in deutschen Gasthäusern und Restaurants zu Hause – ein echter Lieblingsklassiker!



Deutsche Küche.



Herzhaft. Bodenständig. Gut.





WÜRZIGER KLASSIKER

Pfefferrahm SCHNITZEL

CREMIG. PFEFFRIG. EINFACH GUT.

Zartes Schweineschnitzel
in einer cremigen Pfefferrahmsauce –
ein herzhaft-würziger Klassiker,
der mit jeder Gabel begeistert!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml Sahne
- 1 TL grüner Pfeffer (in Lake)
- 1 TL schwarzer Pfeffer (grob zerstoßen)
- 1 TL Creme fraîche
- Salz nach Geschmack

Für die Beilage

- 400 g Pommes frites (tiefgekühlt oder frisch)
- Salz

DAS BESONDERE

Die Kombination aus grob zerstoßenem Pfeffer und der cremigen Rahmsauce verleiht dem Schnitzel seine unverwechselbare Würze. Grüner Pfeffer bringt eine feine Schärfe und ein leicht fruchtiges Aroma in die Sauce.



Für eine noch intensivere Pfeffernote die Sauce am Ende mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Brösel gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 SAUCE VORBEREITEN

Zwiebel fein würfeln. Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebel glasig dünsten.



5 ABLÖSCHEN & EINKOCHEN

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne zugeben und aufkochen lassen.



6 PFEFFER & VERFEINERN

Grünen Pfeffer (abgetropft) und grob zerstoßenen schwarzen Pfeffer zugeben. Creme fraîche einrühren und mit Salz abschmecken. 2–3 Min. leicht köcheln lassen.



7 SERVIEREN

Schnitzel zurück in die Sauce legen, kurz erwärmen und mit Pommes frites anrichten. Sofort servieren.



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Knusprige Pommes frites sind der perfekte Begleiter zum würzigen Pfefferrahmschnitzel. Einfach, klassisch und immer ein Genuss!



GUT ZU WISSEN

Für eine besonders aromatische Sauce Pfeffer erst kurz vor Schluss zugeben, damit das Aroma voll erhalten bleibt. Auch rosa Pfefferbeeren passen hervorragend.



KLASSIKER

Das Pfefferrahmschnitzel ist ein beliebter Klassiker der deutschen Küche seit Generationen – herzhaft, würzig und einfach unwiderstehlich.



Deutsche Küche.



Würzig. Cremig. Herzlich.





CREMIG. PAPRIKIG. EINFACH LECKER.

Paprika-Rahm SCHNITZEL

ZARTES SCHNITZEL IN CREMIGER PAPRIKASAUCE



Saftiges Schweineschnitzel
in einer mild-würzigen Paprika-Rahmsauce –
cremig, aromatisch und ein echter
Klassiker für die ganze Familie!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Paprika-Rahmsauce

- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL rosenhartes Paprikapulver (nach Geschmack)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Für die Beilage

- 300–400 g Pommes frites (frisch) oder Tiefkühlpommes
- Salz

DAS BESONDERE

Die Kombination aus cremiger Paprika-Rahmsauce und zartem Schnitzel ist ein echter Wohlfühl-Klassiker. Die Paprika verleiht der Sauce nicht nur ihren mild-würzigen Geschmack, sondern auch eine wunderschöne rote Farbe.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz ruhen lassen.



4 GEMÜSE ANBRATEN

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in der gleichen Pfanne glasig anbraten, Knoblauch und Paprika zugeben und 2–3 Min. mitbraten.



5 SAUCE ZUBEREITEN

Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne zugeben und alles aufkochen lassen. Paprikapulver, Senf, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker einrühren. Sauce 5 Min. leicht köcheln lassen.



6 FERTIGSTELLEN

Schnitzel zurück in die Sauce legen und 1–2 Min. ziehen lassen, damit es die Aromen aufnimmt. Nochmals abschmecken.



7 SERVIEREN

Schnitzel mit der Paprika-Rahmsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit knusprigen Pommes frites servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Knusprig, goldgelb und einfach unschlagbar – die perfekte Beilage zu cremiger Paprika-Rahmsauce.



GUT ZU WISSEN

Für eine besonders runde Sauce kannst du einen Schuss Weißwein oder einen Klecks Crème fraîche hinzufügen.



KLASSIKER

Das Paprika-Rahmschnitzel ist in vielen deutschen Küchen zu Hause und gehört einfach zu den beliebtesten Schnitzel-Varianten mit Sauce.





ZART. CREMIG. UNWIDERSTEHLICH.

Knoblauch-Rahm SCHNITZEL MIT PUTE

ZARTES PUTENSCHNITZEL IN CREMIGER
KNOBLAUCH-RAHMSAUCE –
EINFACH HIMMLISCH!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für die Schnitzel

- 2 Putenschnitzel aus der Brust (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Ei (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Knoblauch-Rahmsauce

- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 100 ml Geflügelbrühe
- 1 TL Gemüsebrühe (oder -paste)
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie

Für die Beilage

- 300–400 g Pommes frites (frisch) oder Tiefkühlpommes
- Salz

DAS BESONDERE

Frisher Knoblauch, sanfte Sahne und zarte Pute – diese Kombination macht die Sauce wunderbar aromatisch und das Schnitzel besonders saftig.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Putenschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 SAUCE VORBEREITEN

Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch zugeben und 1 Min. mitdünsten.



5 SAUCE KOCHEN

Mit Geflügelbrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne und Gemüsebrühe einrühren. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und einrühren. Sauce ca. 3–4 Min. sanft köcheln lassen, bis sie leicht andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6 SCHNITZEL ZURÜCK

Schnitzel zurück in die Sauce legen und 1–2 Min. bei niedriger Hitze ziehen lassen, damit es die Aromen aufnimmt.



7 SERVIEREN

Zusammen mit knusprigen Pommes frites anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Knusprig, goldbraun und perfekt, um die cremige Knoblauch-Rahmsauce aufzunehmen.



GUT ZU WISSEN

Für ein noch intensiveres Knoblaucharoma können Sie am Ende der Sauce eine zusätzliche, fein gehackte Knoblauchzehe einrühren – aber nicht mehr kochen lassen!



KLASSIKER

Knoblauch und Sahne gehören zu den beliebtesten Kombinationen der Hausmannskost – einfach, ehrlich und immer ein Genuss.



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥



DEFTIG. CREMIG. UNWIDERSTEHLICH.



Zwiebel-Sahne SCHNITZEL

SAFTIG. HERZHAFT. EINFACH WOHLFÜHLEN.

Zartes Schweineschnitzel in einer cremigen Zwiebel-Sahne-Sauce – ein deftiger **Klassiker**, der mit seiner milden Würze jeden begeistert!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Mehl zum Wenden
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Zwiebel-Sahne-Sauce

- 3 große Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 150 ml Weißwein (trocken) (optional)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Gemüsebrühe oder -paste
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie

Für die Beilage

- 400 g Spätzle (frisch aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
- Salz
- 1 EL Butter

DAS BESONDERE

Die Kombination aus sanft geschmorten Zwiebeln und cremiger Sahneseauce macht dieses Schnitzel besonders mild, herzhaft und herrlich sämig.



TIPP

Ein Schuss Weißwein verleiht der Sauce eine feine Säure und rundet den Geschmack perfekt ab. Auch ohne Wein ein Genuss!

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopferr gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Brösel gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 ZWIEBELN ANBRATEN

Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter und Öl in derselben Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten.



5 ABLÖSCHEN

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft. (Optional, aber aromatisch!)



6 SAUCE VOLLENDEN

Sahne, Gemüsebrühe und Senf zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce 3–4 Min. leicht köcheln lassen, bis sie cremig ist.



7 ANRICHTEN & SERVIEREN

Schnitzel zurück in die Sauce legen oder daneben anrichten. Mit frischer Petersilie bestreuen und zusammen mit den Spätzle servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

SPÄTZLE

Spätzle in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen und mit 1 EL Butter schwenken. Passt perfekt zur cremigen Zwiebel-Sahne-Sauce.



GUT ZU WISSEN

Wer es noch würziger mag, kann der Sauce eine Prise Muskatnuss oder einen Schuss Worcestersauce zufügen.



KLASSIKER

Das Zwiebel-Sahne-Schnitzel ist ein beliebter Hausmanns-Klassiker in Deutschland – einfach gemacht, aber immer ein Highlight!



Echte Hausmannskost.



Deftig. Cremig. Ehrlich gut.



HERZHAFT. WÜRZIG. EINFACH LECKER.

Schnitzel NACH UNGARISCHER ART

IN PAPRIKA-RAHMSAUCE

Knuspriges Schweineschnitzel
in einer cremig-würzigen Paprika-Rahmsauce –
verfeinert mit Zwiebeln und feinem Paprika.
Ein echter Klassiker mit feiner Schärfe
und viel Geschmack!



ZUBEREITUNG
ca. 35 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Paprika-Rahmsauce

- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 150 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe
- 150 ml Sahne
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Salz, Pfeffer

Für die Beilage (nach Wahl)

- Pommes frites, Spätzle, Reis oder Salzkartoffeln

DAS BESONDERE

Die Kombination aus zartem Schnitzel und der aromatischen Paprika-Sauce macht dieses Gericht zu einem herzhaften Lieblingsklassiker der ungarisch inspirierten Küche.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 GEMÜSE ANBRATEN

Zwiebel schälen und in Ringe oder Streifen schneiden. Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.



5 WÜRZEN

Zwiebeln in etwas Öl glasig anbraten. Knoblauch und Paprika zugeben und 2–3 Min. mitbraten.



6 SAUCE ZUBEREITEN

Tomatenmark einrühren, Paprikapulver (edelsüß und rosenscharf) zugeben und kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen.



7 VERFEINERN

Sahne und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei kleiner Hitze 5 Minuten leicht einkochen lassen.



8 FERTIGSTELLEN & SERVIEREN

Schnitzel in die Sauce legen und kurz darin ziehen lassen. Mit frischer Petersilie bestreuen und mit der Beilage nach Wahl servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Knusprig und goldbraun –
der perfekte Begleiter
zur würzigen Paprika-Sauce!



GUT ZU WISSEN

Edelsüßes Paprikapulver sorgt für die kräftige Farbe und das typische Aroma, rosenscharfes für eine angenehme Schärfe.

Wer es milder mag, lässt das scharfe Paprikapulver einfach weg.



KLASSIKER

Schnitzel nach ungarischer Art ist seit Jahrzehnten ein beliebtes Gericht – herzhaft, würzig und immer wieder ein Genuss, niemand kann widerstehen!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥



HERZHAFT. KÄSIG. EINFACH KÖSTLICH.

Schweizer SCHNITZEL

MIT SCHINKEN & KÄSE ÜBERBACKEN

Zartes Schweineschnitzel mit saftigem Schinken und geschmolzenem Käse überbacken – ein echter Klassiker mit herzhaftem Charakter!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für den Belag

- 2 Scheiben gekochter Schinken (z. B. Hinterschinken)
- 2 Scheiben Schweizer Käse (z. B. Emmentaler)
- 1 TL Senf (optional)

Für die Beilage

- 300–400 g Pommes frites (frisch oder Tiefkühlpommes)
- Salz

DAS BESONDERE

Der Schweizer Käse – mild-nussig und wunderbar schmelzend – macht dieses Schnitzel so besonders. In der Schweiz ein beliebter Überbacken-Klassiker, der einfach immer schmeckt!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 BELEGEN

Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Je eine Scheibe Schinken darauflegen.



5 KÄSE AUFLEGEN

Je eine Scheibe Schweizer Käse auf den Schinken legen.



6 ÜBERBACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 8–10 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldbraun ist.



7 BEILAGE ZUBEREITEN

Pommes frites nach Packungsanweisung knusprig frittieren und leicht salzen.



8 SERVIEREN

Schweizer Schnitzel auf Tellern anrichten, mit Pommes frites servieren und nach Wunsch mit einem Zitronenschnitt und frischer Petersilie garnieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Knusprig, goldgelb und leicht salzen – die perfekte Beilage zu einem herzhaft überbackenen Schweizer Schnitzel.



GUT ZU WISSEN

Traditionell wird dieses Schnitzel in der Schweiz oft mit Pommes frites oder Rösti serviert. Der Schweizer Käse (z. B. Emmentaler) schmilzt besonders gut und sorgt für den typischen milden, nussigen Geschmack.



KLASSIKER

Das Schweizer Schnitzel gehört zu den beliebtesten überbackenen Schnitzel-Variationen – simpel, herzhaft und immer ein Genuss!



Einfach. Herzhaft. Käseliebhaber.

HERZHAFT. KÄSIG. EINFACH LECKER.

Käse SCHNITZEL

MIT GOUDA ÜBERBACKEN & RÖSTZIEBELN

Knuspriges Schweineschnitzel
mit geschmolzenem Käse überbacken
und goldbraunen Röstzwiebeln –
ein echter Wohlfühl-Klassiker,
der immer schmeckt!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für den Belag

- 4–6 Scheiben Gouda (jung, mittelalt)
- 2 EL Crème fraîche oder Schmand
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Pfeffer

Für die Röstzwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- Öl zum Ausbacken
- 1 Prise Salz

Für die Beilage

- 300–400 g Pommes frites (frisch oder Tiefkühlpommes)
- Salz

DAS BESONDERE

Der geschmolzene Käse bildet eine herrlich cremige Kruste, die in Kombination mit knusprigen Röstzwiebeln für ein unvergleichliches Aroma und den perfekten Biss sorgt. Ein echter Liebling – für Groß und Klein!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz ruhen lassen.



4 BELAG ANRÜHREN

Crème fraîche mit Senf verrühren und mit Pfeffer abschmecken.



5 KÄSE AUFLEGEN

Schnitzel mit der Senf-Crème bestreichen und mit Gouda-Scheiben belegen.



6 ÜBERBACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 6–8 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldbraun ist.



7 RÖSTZIEBELN ZUBEREITEN

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.



8 SERVIEREN

Schnitzel mit den Röstzwiebeln bestreuen und sofort mit knusprigen Pommes frites servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Außen knusprig, innen weich –
die perfekte Beilage zum
Käseschnitzel.



GUT ZU WISSEN

Für extra Aroma kann man den Käse auch mischen – z. B. mit etwas Emmentaler oder Bergkäse. Wer es würziger mag, nimmt eine kräftige Käsesorte wie würzigen Gouda oder Appenzeller.



KLASSIKER

Das Käseschnitzel ist in vielen deutschen Küchen zu Hause und gehört zu den beliebtesten Schnitzel-Varianten – einfach, deftig und immer ein Genuss!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥

SÜß. HERZHAFT. EINFACH LECKER.

Schnitzel HAWAII

MIT SCHINKEN & ANANAS ÜBERBACKEN

Knuspriges Schweineschnitzel
mit saftigem Schinken, fruchtiger Ananas
und goldbraun überbackenem Käse –
ein beliebter Klassiker mit süß-herzhafter
Kombination, der einfach jedem schmeckt!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- Semmelbrösel
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für den Belag

- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Ananas (aus der Dose)
- 4 Scheiben Käse (z. B. Gouda) oder 100 g geriebener Käse

Für die Beilage

- 300–400 g Pommes frites (frisch oder Tiefkühlpommes)
- Salz

DAS BESONDERE

Die Kombination aus knusprigem Schnitzel, saftigem Schinken, fruchtiger Ananas und überbackenem Käse macht dieses Schnitzel zu einem echten Lieblingsgericht – süß und herzhaft in perfekter Harmonie.



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 2–3 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 BELEGEN

Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Je eine Scheibe Schinken auflegen.



5 ANANAS AUFLEGEN

Ananasscheiben gut abtropfen lassen und auf den Schinken legen.



6 KÄSE AUFLEGEN

Käsescheiben oder geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen.



7 ÜBERBACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–12 Min. überbacken, bis der Käse goldbraun und leicht blubbernd ist.



8 SERVIEREN

Schnitzel Hawaii auf Tellern anrichten und mit knusprigen Pommes frites servieren. Guten Appetit!



BEILAGE-TIPP

POMMES FRITES

Außen knusprig, innen weich – die perfekte Beilage zum Schnitzel Hawaii. Einfach mit etwas Salz bestreuen und genießen!



GUT ZU WISSEN

Für eine noch intensivere Note kann der Schinken kurz in der Pfanne angebraten werden. Ananas aus der Dose gut abtropfen lassen, damit das Schnitzel schön knusprig bleibt.



KLASSIKER

Schnitzel Hawaii ist seit den 60er-Jahren ein beliebter Restaurant-Klassiker und ein echter Publikumsbeliebter – zeitlos, einfach und unwiderstehlich!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥

HERZHAFT. KNUSPRIG. EINFACH LECKER.

Piccata MILANESE

SCHWEIN

MIT PARMESAN-HÜLLE & TOMATEN-SPAGHETTI

Zartes Schweineschnitzel in einer knusprigen Parmesan-Ei-Hülle – goldbraun gebraten und serviert mit aromatischer Tomatensauce und Spaghetti.
Ein Klassiker aus Mailand – herzhaft, italienisch und unwiderstehlich!



ZUBEREITUNG
ca. 35 Min.



BRATZEIT
ca. 12 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale (ca. 150–180 g pro Stück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (Gr. M)
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 50 g Semmelbrösel (fein)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für die Tomatensauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer, italienische Kräuter (Basilikum, Oregano), etwas Chiliflocken

Für die Spaghetti

- 200 g Spaghetti
- Salz
- Etwas frischer Basilikum & Parmesan zum Servieren

DAS BESONDERE

Die Parmesan-Ei-Hülle macht das Schnitzel besonders knusprig und aromatisch. In Mailand wird dieses Gericht traditionell mit Tomaten-Spaghetti serviert – ein perfektes Zusammenspiel!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopper gleichmäßig dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Mehl auf einen Teller geben. Eier in einer Schale verquirlen. Parmesan und Semmelbrösel mischen und auf einen weiteren Teller geben.



3 PANIEREN – HÜLLE

Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Parmesan-Semmelbrösel-Mischung beidseitig gut andrücken.



4 BRATEN

Öl und Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze auf jeder Seite ca. 5–6 Min. goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



5 TOMATENSAUCE

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel glasig anschwitzen, Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren, dann die gehackten Tomaten hinzufügen.



6 SAUCE VOLLENDEN

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken und bei kleiner Hitze ca. 10–15 Min. köcheln lassen. Kurz vor Ende frischen Basilikum unterrühren.



7 SPAGHETTI KOCHEN

Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und tropfen lassen.



8 ANRICHTEN & SERVIEREN

Spaghetti mit der Tomatensauce vermengen und auf Teller geben. Das Piccata Milanese danebenlegen, mit frischem Parmesan und Basilikum garnieren. Buon appetito!



BEILAGE-TIPP

PARMESAN EXTRA

Ein wenig frisch geriebener Parmesan über die Spaghetti und das Schnitzel hebt den Geschmack perfekt!



GUT ZU WISSEN

Piccata Milanese stammt aus Mailand und bedeutet übersetzt „Mailänder Schnitzel“. Die goldene Hülle aus Ei, Parmesan und Bröseln ist typisch für diese Spezialität.



KLASSIKER

Ein echter italienischer Dauerbrenner, der in keinem Ristorante fehlen darf – knusprig, würzig und einfach immer ein Genuss!



♥ Einfach. Herzhaft. Köstlich. ♥

HERZHAFT. FRISCH. EINFACH LECKER.

Piccata AL LIMONE

ZITRONE • KAPERN • BUTTER

Zartes Kalbsschnitzel in einer
fein-säuerlichen Zitronen-Kapern-Sauce –
ein italienischer Klassiker aus Mailand,
leicht, frisch und unwiderstehlich lecker!



ZUBEREITUNG
ca. 30 Min.



BRATZEIT
ca. 8–10 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach



PORTIONEN
2 Personen

ZUTATEN

für 2 Personen

Für das Schnitzel

- 2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150–180 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Ei (Gr. M)
- 60 g Semmelbrösel
- 2 EL Butterschmalz oder Öl

Für die Zitronen-Kapern-Sauce

- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- Saft von 1 Zitrone (ca. 3 EL)
- Abrieb von 1 Zitrone (Bio)
- 120 ml Weißwein (trocken)
- 150 ml Kalbsfond oder Gemüsebrühe
- 2 EL Kapern, abgespült und abgetropft
- Salz, Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

Zum Servieren

- Zitronenscheiben
- Petersilie

DAS BESONDERE

Die Kombination aus frischer Zitrone, würzigen Kapern und feiner Butter macht die Sauce unverwechselbar. Nicht zu viel Sauce – sie soll das Schnitzel umhüllen, nicht ertränken. So bleibt alles perfekt im Gleichgewicht!



ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfper gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2 PANIEREN

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirtetes Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Gut andrücken.



3 SCHNITZEL BRATEN

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite ca. 3–4 Min.). Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier ruhen lassen.



4 KNOBLAUCH ANBRATEN

Butter und Olivenöl in derselben Pfanne schmelzen. Knoblauch kurz glasig anbraten, nicht bräunen lassen.



5 SAUCE ABLÖSCHEN

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Zitronensaft und Fond hinzufügen und 2–3 Min. leicht köcheln lassen.



6 KAPERN & ZITRONE

Kapern, Zitronenabrieb und etwas Pfeffer zugeben. Noch 1–2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.



7 SAUCE VOLLENDEN

Butter in kleinen Stücken einrühren und leicht schwenken, bis die Sauce glänzt und fein cremig ist. Abschmecken.



8 SERVIEREN

Schnitzel auf Teller legen, mit der Zitronen-Kapern-Sauce überziehen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und sofort servieren. Buon appetito!



BEILAGE-TIPP

SPAGHETTI AL LIMONE

Spaghetti in Olivenöl anbraten, mit Zitronenabrieb, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken – die perfekte Begleitung!



GUT ZU WISSEN

Verwende unbehandelte Zitronen – der Abrieb bringt das volle Aroma. Die Sauce soll frisch, leicht säuerlich und buttrig sein. Nicht zu stark einkochen – sie dickt beim Abkühlen noch etwas nach.



KLASSIKER

Piccata al Limone stammt aus Mailand und ist ein echter italienischer Klassiker. Einfach in der Zubereitung, aber voller Aroma – ein Gericht, das man immer wieder gerne isst!



Einfach. Herzhaft. Köstlich.

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026



DER GROSSE SCHNITZEL GUIDE

★ KNUSPRIG. SAFTIG. UNVERGESSLICH. ★

Schnitzel ist mehr als nur paniertes Fleisch – es ist ein Stück Kultur, Handwerk und purer Genuss.

Dieser Guide liefert dir alles, was du für das perfekte Schnitzel wissen und können musst – von Grundlagen und Techniken bis zu **24 kultigen Rezepten** für jeden Anlass.



INFO & WISSEN

Spannende Fakten, Hintergründe und Schnitzel-Wissen zum Angeben.



TECHNIK & TIPPS

Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis – knusprig außen, saftig innen.



REZEPTE & IDEEN

24 beliebte Schnitzel-Klassiker – von traditionell bis abwechslungsreich.



HILFE & TRICKS

Pannenhilfe, Aufbewahren, Aufwärmen und clevere Küchenkniffe.



..... ALLES FÜR DEIN BESTES SCHNITZEL!

- ✓ Grundlagen, Fleisch & Teilstücke
- ✓ Die perfekte Zubereitung
- ✓ Die 10 Gebote des Schnitzels
- ✓ Schnitzel-Gerichtsbarkeit

- ✓ 24 kultige Rezepte
- ✓ Beilagen & Saucen
- ✓ Pannenhilfe & Lösungen
- ✓ Aufbewahren & Aufwärmen



UNSER TIPP:

Die besten Schnitzel entstehen mit guten Zutaten, etwas Übung und vor allem:

Liebe zum Detail!



EIN GUTES SCHNITZEL BRAUCHT KEINE GEHEIMNISSE –
NUR RESPEKT VOR DEM HANDWERK.



*Knusprig.
Saftig.
Unvergesslich.*



FÜR ALLE,
DIE SCHNITZEL LIEBEN!



*Guten Appetit
und viel Freude
beim Nachkochen!*



★ VERSTEHEN ★ ZUBEREITEN ★ VARIIEREN ★ GENIESSEN ★