

Parmesanschnitzelchen

Wiener Schnitzel auf italienische Art: Anstelle von Paniermehl werden die Fleischstücke mit geriebenem Käse paniert. Aber im Unterschied zu den Schnitzeln nach Mailänder Art gehört der Parmesan nicht in den Eierguss, sondern ist quasi die eigenständige dritte Schicht, welche die Plätzchen umhüllt. Übrigens: Auch der Schweizer Verwandte des Parmesans, der Sbrinz, eignet sich sehr gut zum Panieren. Und auch hier gilt: Durch die Beigabe von Olivenöl zur Butter verbrennt diese nicht so schnell. Ersetzt werden kann die Mischung durch Bratbutter, welche die Hitze problemlos verträgt.

Zubereiten: 25 Minuten

Für 4 Personen

8-12 dünn geschnittene, kleinere Kalbsschnitzel
6 Zweige Thymian
2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Eier

2-3 Esslöffel Milch
3-4 Esslöffel Mehl
100 g frisch geriebener Parmesan
Salz
2 Esslöffel Butter
50 ml Olivenöl

↑ beim Bestellen
o geklopft bestellen ↓

- 1 Die Kalbsschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Klarsichtfolie bedecken. Mit dem Fleischklopfen oder einem Wallholz etwas dünner klopfen.
- 2 Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Die Kalbsschnitzel zuerst mit Olivenöl bestreichen, dann mit Thymian und etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Aufeinanderlegen und **kurz ziehen lassen**.
- 3 Inzwischen in einem Suppenteller die Eier und die Milch verquirlen. In einem zweiten Teller das Mehl, in einem dritten den Käse bereitstellen. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 4 Die Schnitzel in 2 Portionen zubereiten: Zuerst leicht im Mehl wenden, dieses abschütteln, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Käse wenden. In einer beschichteten Bratpfanne in der Hälfte der Butter und des Olivenöls **bei mittlerer bis milder Hitze langsam goldbraun braten**. Wichtig: Werden die Schnitzelchen zu heiss gebraten, verbrennt der Käse und schmeckt bitter. Die gebratenen Schnitzelchen auf eine vorgewärmte Platte geben und ungedeckt in den 80 Grad heißen Ofen stellen. Die zweite Portion auf die gleiche Weise zubereiten. Danach **sofort** servieren.



(+)

Vegi Variante

Aubergine oder Zucchini
anstelle vom Kalbsschnitzel
(Vegi zuerst - dann
ist der Vegitarianer happy!)