

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 9. März 2019| Rezept von Bálint Magyar



Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Wiener Rindsuppe mit zwei Einlagen (Grießnockerl und Leberknödel)

Wien ohne das Wiener Schnitzel mag man sich kaum vorstellen. Bei diesem leckeren Fleischgericht handelt es sich tatsächlich um ein Restegericht, denn für die Panade wurde ursprünglich altes, hartes Brot zu Bröseln verarbeitet. Das Wort „Schnitzel“ hingegen steht für handtellergroße Fleischschnitten, sogenannte „Schnitzlein“; ein Begriff, der bis ins 17. Jahrhundert zurückgeht. Das Wichtigste beim „Wiener Schnitzel“ ist jedoch das Fleisch. Im Original wird das „Wiener Schnitzel“ nur mit Kalbsfleisch aus der Oberschale des Tieres zubereitet. Das ebenfalls verbreitete Schweineschnitzel darf sich daher nur Schnitzel „Wiener Art“ nennen.

Zutaten für das Wiener Schnitzel:

600 g	Oberschale vom Kalb, dünn geschnitten
	Semmelbrösel, am besten selbstgemacht
4	Eier
	Weizenmehl, Typ 700
	Salz
	Wasser
	Butterschmalz
1-2 EL	Sahne

Zubereitung:

1. Schnitzel zwischen zwei Folien legen und mit einer Pfanne hauchdünn klopfen, salzen, in kaltes Wasser legen (!). Das ist der Trick: Dadurch klebt die Panade nicht am Fleisch fest, sondern umhüllt es luftig.
2. Das Mehl zunächst nochmals fein sieben und dann mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Eier mit Sahne verquirlen.
4. Das Fleisch im Mehl von allen Seiten wenden, durch die Eier ziehen, abtropfen lassen (nicht abstreichen) und in den Bröseln panieren. Das Fleisch muss von allen Seiten bedeckt sein. Ganz wichtig: Dabei nicht andrücken!

5. Zwei Pfannen benutzen. Hintergrund: Da das Fett abkühlt, wird das Schnitzel in beiden Pfannen mit gleichgroßer Fettmenge eine Minute souffliert. In beiden Pfannen reichlich Butterschmalz erhitzen, Schnitzel in einer Pfanne goldgelb backen; dabei die Pfanne rütteln, dann direkt in die andere Pfanne geben. Gerne das Fett immer wieder darüber schöpfen, so entstehen die schönen Wellen und Bläschen im Schnitzel.

6. Schnitzel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel mit Salat anrichten und mit Zitronenspalten garniert servieren.

Zutaten für den Kartoffelsalat:

1,5 kg	Kartoffeln (speckig)
6 Stk	Schalotten
1,5 Stk	Knoblauchzehen
120 ml	Apfelessig
300 ml	Apfelsaft
300 ml	Rinderbrühe
½	Zwiebel
120 ml	Öl
6 EL	Estragon-Senf
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Zucker

Zubereitung:

1. Zwiebeln mit Essig und Öl langsam köcheln.
2. Die Kartoffeln mit der Schale kochen. Anschließend schälen und noch warm dünnblättrig in eine große Schüssel schneiden.
3. Nun die Rinderbrühe erwärmen und sofort zu den Kartoffeln geben.
4. Mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer würzen und so lange unterrühren, bis der Salat eine sämige Bindung bekommt.
5. Zum Schluss den Kartoffel-Salat mit Senf und Zucker abschmecken. Zimmerwarm servieren.



Zutaten für die Wiener Rindsuppe:

500 g	Suppenfleisch (Brust, hohe Rippe) vom Rind einige Rindsknochen
1 Bund	Suppengrün (Karotten, Lauchstange, Petersilie, Sellerie)
1	Zwiebel
3	Eiklar
	Salz
	Schnittlauch oder Petersilie, zum Bestreuen
	Lorbeerblätter, Liebstöckel, Thymian, Wacholderbeeren, Nelken

Zubereitung:

1. Für die klassische Wiener Rindsuppe zunächst das Suppenfleisch waschen, in Würfel schneiden und in zwei Liter kaltes Wasser legen. Kaltes Wasser deswegen, damit sich die Geschmackstoffe besser auslaugen können. Hier können auch Gewürze wie Lorbeerblätter, Liebstöckel, Thymian, Wacholderbeeren und Nelken hinzugefügt werden. Nun die Suppe langsam zum Köcheln bringen.
2. Zwiebel in einer (alten) Pfanne an der Schnittfläche ohne Fett braun braten. Die erste Schale kann dabei dran gelassen werden. Durch die entstandenen Röststoffe bekommt die Suppe später ein tolles Aroma.
3. Kalt gewaschene Rindsknochen, Suppengrün (Karotten, Sellerie und Lauchstangen; es können aber auch Schalen und Abschnitte dieses Wurzelgemüses verwendet werden) und vorgebräunte Zwiebel zum Fleisch hinzufügen.
4. Wasser aufkochen und mindestens zwei Stunden lang köcheln lassen. Danach die Suppe abkühlen lassen und überschüssiges Fett abschöpfen.
5. Eiklar mit 250 Milliliter kaltem Wasser verschlagen und langsam in die Suppe rühren. Suppe weiterköcheln lassen, bis sie klar ist.
6. Die Rindsuppe anschließend durch ein Küchentuch oder Sieb abseihen und mit Salz abschmecken.
7. Mit fein gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und als klare Suppe oder mit einer der folgenden Wiener Suppeneinlagen servieren.

Zutaten für die Grießnockerln (Einlage 1):

50 g	Butter
1	Ei
250 ml	Milch
100 g	Nockerlgrieß oder Weizengrieß
	Salz
	Muskatnuss

Zubereitung:

1. Milch aufkochen, Butter zugeben.
2. Heiße Milch mit Butter in den Grieß einrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Ein ganzes Ei dazugeben und gut vermischen (das kann etwas dauern.)
4. Mit Muskat und Salz würzen.
5. Die Masse nun für mindestens eine Stunde kühlstellen. Der Grieß muss jetzt quellen.
6. Mit Hilfe zweier Löffel Nocken abstechen. Nocken in heißes, aber nicht kochendes Wasser oder Brühe legen und garziehen lassen. Nicht direkt in der Suppe garen, dies würde sie eintrüben!

Zutaten für die Leberknödel (Einlage 2):

1	Zwiebel
60 g	Butter
10 Scheiben	Toast
225 g	Rinderleber
1,5	Eier
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	Majoran

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, klein schneiden, in der Butter hell anschwitzen und vom Herd nehmen. Majoran einrühren und die Mischung abkühlen lassen. Toastbrot in Stücke schneiden und fein reiben
2. Leber putzen: in der Mitte die Haut einschneiden, die Haut abziehen, in kleine Stücke schneiden und fein pürieren (Fleischwolf oder Küchenmaschine).
3. Leber mit Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und Brot verrühren. Masse mit Frischhaltefolie zudecken und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Quellen lassen.
4. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Eine gespickte Zwiebel hinzufügen, das heißt an der Zwiebel wird ein Lorbeerblatt befestigt und drei Nelkenkörner werden durch das Blatt gespickt.
5. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Knödel formen, ins siedend heiße Wasser legen und circa 15 Minuten sanft köcheln. Auch hier: Die Knödel nicht direkt in der Suppe garen: Sie wird sonst trüb.

Bonusrezept: Topfen-Palatschinken

Palatschinken ist der in Österreich benutzte Terminus für dünne Pfannkuchen, hierzulande sind diese auch als Eierkuchen bekannt. Süße und herzhaft Variationsmöglichkeiten sind unendlich. Ein Klassiker ist der Topfenpalatschinken – mit Topfen (Quark) und Rosinen. Und so wird er zubereitet:

Zutaten für 12 Palatschinken:

200 g	Mehl
500 ml	Milch
20 g	Kristallzucker
4	Eier

Zutaten für die Füllung:

2	Eier
60 g	Kristallzucker
500 g	Topfen (Quark), 20 % Fett
2 Pk.	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone (Schalenabrieb)
60 g	Butter
40 g	Rosinen
	Puderezucker, zum Bestäuben
	Marillen (Aprikosen), zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Milch, Zucker, Eier und eine Prise Salz glatt rühren (Das geht gut mit einem Pürierstab). Teig mindestens eine Stunde ruhen und quellen lassen.
2. In einer Pfanne (Ø 24 cm) einen Teelöffel Öl erhitzen, einen Schöpfer Teig eingießen, verlaufen lassen und backen. Palatschinken wenden und fertig backen. Weitere Palatschinken backen, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Rosinen in Rum einlegen. (Wer auf Alkohol verzichten möchte, legt die Rosinen in Milch, Saft oder Sahne ein.)
4. Für die Füllung Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen.
5. Topfen, Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren.
6. Butter und Rosinen einrühren, Schnee unterheben.
7. Die Füllung auf die Palatschinken geben und einrollen. Zum Schluss mit Puderezucker abstäuben und etwas Obst oder Marmelade dazu geben.