



Wiener Schnitzel - 2 Personen, 1/2 Stunde

1

Drei tiefe Teller bereit stellen und griffiges Mehl, Semmelbrösel und Ei in die Teller geben. Das Ei verquirlen und leicht salzen.

2

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien leicht plattieren und salzen. Beide Seiten mit Wasser besprühen und ins Mehl legen. Durchs Ei ziehen und zuletzt mit Semmelbröseln bedecken. Die Panade fest drücken.

3

In einer Pfanne Sonnenblumenöl und Butterschmalz erhitzen. Schnitzel in die Pfanne legen und kreisen, sodass die Schnitzel kreisförmig im Fett umherschwimmen.

4

Nach ca. 20 bis 30 Sekunden das Schnitzel wenden, weiter kreisen. Nun bläht sich das Schnitzel auf. Nach ca. 20 bis 30 Sekunden auf der anderen Seite ist das Schnitzel fertig. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

ZUTATEN

- 2 Kalbschnitzel aus der Nuss (oder Oberschale)
- 1 Ei
- ca. 100 g Mehl griffig
- ca. 150 g Semmelbrösel
- Wasser (Sprühflasche oder Pinsel)
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 80 g Butterschmalz

5

Die Zitrone ungefähr zehnmal einstechen und zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Thymian in das Hähnchen stopfen.

6

Das Hähnchen in einen Bräter legen und für gut 45 Minuten im Ofen braten.

7

Dann aus dem Ofen nehmen und das Hähnchen auf einen Teller legen, die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin und 1-2 EL Olivenöl in den Bräter geben und alles gut miteinander vermischen.

8

In der Mitte die Kartoffeln etwas beiseite schieben und das Hähnchen wieder zurück in die Mitte des Bräters legen.

9

Den Bräter wieder zurück in den Ofen schieben und mit der Brustseite nach oben für weitere 45 Minuten braten. Wenn sich das Fleisch am Schenkel leicht vom Knochen lösen kann und klarer Fleischsaft austritt, ist das Hähnchen durch.

QUELLE

Dinner4Friends



REZEPT - ZITRONENHÄHNCHEN NACH JAMIE OLIVER