


Cuisine



POLITIQUE

Mit Thomas Hurter
Nationalrat SVP SH



WIENERSCHNITZEL UND VOGELRSALAT (für 4 Personen)

Zeitbedarf ungefähr 1 bis 1,5 Stunden, wegen den Händöpfeln,
Zubereitung 15-20 Minuten

Zutaten für Wiener Schnitzel:

- 4 mal 150 gr Schnitzel, flach geklopft vom Metzger
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 200gr Mehl
- Halbes Päckli Paniermehl (Bäckerei, nicht Grossverteiler)
- 300 gr Pflanzenfett oder Pflanzenöl
- 1 Zitrone
- 1 dl Milch

Zutaten für Vogelrsalat:

- 8 Stück Händöpfel (2 p/P), wenn möglich Salathändöpfel
- 4 Löffel Apfelessig
- 8 Löffel Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, Senf, wenig Aromat
- 3 dl Gemüsebrühe
- Wenig Nüsslisalat ca. 50 g pro Person

Zubereitung Vogelrsalat:

- Händöpfel im Wasser kochen, bis man beim Anstechen mit einem spitzen Messer noch etwas Widerstand spürt; etwas abkühlen lassen; warm schälen und warm in sehr kleine Scheiben schneiden
- Die Gemüsebrühe aufkochen, den Essig, das Salz und etwas Aromat reingeben und gut umrühren; anschliessend alles über den geschnittenen Händöpfelsalat leeren und gut umrühren; anschliessend Senf und Öl dazu geben und gut umrühren; probieren ob die Würze stimmt, den Salat circa 10 Minuten ziehen lassen, vor dem Servieren ein paar Blätter Nüsslisalat dazu geben

Zubereitung Fleisch:

- Die flach geklopften Schnitzel etwa eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und unter einer Klarsichtfolie bei Raumtemperatur stehen lassen
- In grosser Gusspfanne das Pflanzenfett/öl stark erhitzen
- Währendem das Mehl in einen Teller, von den Eiern nur das Eigelb in einen Teller, inkl. etwas Milch gut verrühren und das Paniermehl in einen Teller
- Anschliessend das Schnitzel im Mehl wenden, dann in die Eier, dann ins Paniermehl und beidseitig gut bedecken
- Anschliessend die Schnitzel in die heisse Pfanne, etwa 3-5 Minuten, beidseitig goldbraun braten
- Zitrone aufschneiden und das Ganze servieren

Thomas Hurter wünscht en Guete!