

Wiener Schnitzel – so wird's gemacht

Neben ihrer schönen Architektur ist die österreichische Hauptstadt Wien auch für ihre Küche bekannt. Ganz beliebt ist das Wiener Schnitzel. Das Restaurant Figlmüller ist seit mehr als 110 Jahren Spezialist für die Zubereitung von Wiener Schnitzel. Chefkoch Markus Brunner zeigt sein Rezept für das weltweit beliebte Fleischgericht.

MANUSKRIFT

SPRECHER:

Wien – die Hauptstadt Österreichs. Berühmt für ihre Architektur und Geschichte, ihre Kultur und Musik, den **Walzer** und natürlich das Wiener Schnitzel.

Die Metzger der Stadt verraten gerne, welches Fleisch man für ein echtes Wiener Schnitzel braucht.

JOSEF KRÖPPL (Wiener Metzger):

Kalb ist junges Rind, ist **fettlos**, praktisch fettlos und ist ganz ganz weich. Und das Original Wiener Schnitzel entstand vom, vom **Milchkalb**. Also das ist, es ist **magerer** und es ist weicher als [wie] Schwein.

SPRECHER:

Die bekannteste Wiener Adresse für das berühmte Schnitzel ist das Restaurant Figlmüller, ein **Familienbetrieb**. Chefkoch Markus Brunner brät hier jeden Tag **dutzende** Schnitzel und weiß, dass es **auf** die richtige Vorbereitung des Fleisches **ankommt**.

MARKUS BRUNNER (Chefkoch Restaurant Figlmüller):

Also zuerst wird's geschnitten und dann wird's vorsichtig **geklopft**. Weil eben Kalbfleisch ist extrem **heikel**, hat sehr viel Wasser, weil es ein junges Kalb ist. Und gerade beim Klopfen muss man extrem aufpassen, dass man wirklich nicht die **Faserung** zerstört, weil wirklich sonst das komplette Wasser rausgehen würde und die Schnitzel dann nicht mehr so schön **soufflieren**.

SPRECHER:

Frische Eier, golden aufgeschlagen, und feine **Semmelbrösel** gehören ebenso zu den wichtigen Zutaten eines Wiener Schnitzels. Das Kalbfleisch wird leicht **gesalzen** und in **griffiges** Mehl **getaucht**. Anschließend in der **Eiermasse** und danach in den Semmelbröseln wenden.

MARKUS BRUNNER:

Die Brösel werden jetzt nur vorsichtig **angedrückt**. Nicht zu stark!

SPRECHER:

Nun wird das Fleisch in **Butterschmalz** gebraten. Dabei ist es wichtig, das Schnitzel **ständig** in Bewegung zu halten, damit es **gleichmäßig** braun wird. Sobald eine goldene **Färbung** erreicht ist, das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und das Fett **abtropfen lassen**.

MARKUS BRUNNER:

Eine **Light**-Variante wäre zum Beispiel, mit **Rapsöl** oder **Sonnenblumenöl** die Schnitzel **rauszubacken**. Wir verwenden Butterschmalz. Ein guter Tipp ist auch ein bisschen gemischt mit Sonnenblumenöl. Das hat den Vorteil, dass, wenn ich zu Hause das Schnitzel rausbacke, die ersten Schnitzel werden schön. Aber dann hast du diese schwarzen Punkte **drinnen** vom Butterschmalz, weil das Butterschmalz dann leicht verbrennt.

SPRECHER:

Typische **Beilage** zum Schnitzel ist ein Kartoffelsalat. Bei Figlmüller nimmt man dafür eigene Kartoffeln, die von einem nahen Bauernhof kommen und regelmäßig geliefert werden. Chefkoch Markus Brunner hilft gerne mit.

Zurück in der Küche laufen die letzten Vorbereitungen für das Wiener Schnitzel. Wie viele Portionen jeden Tag serviert werden, das bleibt Figlmüllers Geheimnis. Man verlässt sich auf seinen **guten Ruf**.

Die Geschichte des Restaurants beginnt 1905 und lebt mittlerweile in vierter Generation. In einem Buch erklärt die Familie ihre Rezepte in **anschaulichen** Bildern – das Wiener Schnitzel ist natürlich auch dabei. Wer **Kalorien** zählt, bevorzugt vielleicht ein Wasser, aber Weißwein passt am besten. Und dann heißt es in Wien: „Guten Appetit!“

GLOSSAR

Walzer, - (m.) – ein Musikstück oder Tanz im Dreivierteltakt

Kalb, Kälber (n.) – das junge Rind

fettlos – ohne Fett

Milchkalb, -kälber (n.) – ein sehr junges Kalb, das noch Milch trinkt

mager – mit wenig Fett

Familienbetrieb, -e (m.) – eine Firma, die von einer Familie geführt wird

dutzend – hier: sehr viele

auf etwas an|kommen – wichtig sein für etwas

etwas klopfen – mit einer Art Hammer auf ein Stück Fleisch hauen, damit es dünner wird

heikel – so, dass man sehr vorsichtig mit etwas umgehen muss; kompliziert

Faserung, -en (f.) – hier: die Art, wie die Fasern des Fleisches angeordnet sind

soufflieren – hier: beim Kochen oder Braten dicker werden; luftig werden

Semmelbrösel, - (m.) – das Paniermehl; Mehl, das aus trockenem Weißbrot gemacht wurde

etwas salzen – auf etwas Salz streuen

griffig – hier: nicht so fein

etwas in etwas tauchen – etwas in eine Flüssigkeit oder Masse legen, dass es komplett damit bedeckt ist

Eiermasse, -n (f.) – hier: die Eier, die vorher zubereitet wurden

etwas an|drücken – etwas auf etwas drücken, damit es dort bleibt

Butterschmalz (m., nur Singular) – das Butterfett

ständig – immer

gleichmäßig – so, dass überall gleich viel von etwas ist

Färbung, -en (f.) – die Art wie etwas gefärbt ist

etwas ab|tropfen lassen – die Flüssigkeit verlieren

light (aus dem Englischen) – so, dass etwas wenig Fett hat

Rapsöl, -e (n.) – ein pflanzliches Öl

Sonnenblumenöl, -e (n.) – ein Öl, das aus Sonnenblumenkernen gewonnen wird

etwas raus|backen – auch: ausbacken; etwas backen, bis es fertig ist

Beilage, -n (f.) – hier: etwas, das man zum Hauptgericht isst (z. B. Gemüse oder Kartoffeln)

drinnen – in etwas

der gute Ruf (m.) – das, was die Allgemeinheit sagt oder denkt; die gute Meinung, die die Leute von etwas oder jemandem haben

anschaulich – so, dass man etwas leicht verstehen kann

Kalorie, -n (f.) – ein Maß für die Energie, die man durch das Essen eines Nahrungsmittels bekommt

*Autoren: Meggin Leigh/Anna-Lena Weber
Redaktion: Shirin Kasraeian*