

## Münchner Schnitzel

Ohne Frage, das Wiener Schnitzel ist unübertroffen. Zartes Kalbfleisch, die krosse Panade, der feine Buttergeschmack – ein perfektes Gericht.

Irgendwann kam allerdings jemand auf die kühne Idee, das Original unserer geschätzten Nachbarn mit typisch bayerischen Zutaten zu kombinieren. So wird zwar auch das Münchner Schnitzel aus der Kalbsoberschale geschnitten, bekommt dann aber eine Panade aus Brezen-Bröseln und wird zuvor mit einer dünnen Schicht aus süßem Senf und frischem Meerrettich bestrichen. In Butterschmalz ausgebacken eine mindestens ebenbürtige Variante des beliebten Klassikers.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 180 g)
- 100 g süßer Senf
- 100 g frischer Meerrettich
- 100 g doppelgriffiges Weizenmehl (Wiener Griessler)
- 2 Eier, Größe M
- 3 alte Brezen
- 250 g Butterschmalz
- 50 g kalte Butter
- 2 Zitronen
- Salz



© Matthias Huber | www.culinaryfarm.de

Dieses Rezept für Münchner Schnitzel habe ich während meiner Kochausbildung gelernt. Viele meiner damaligen Kollegen und Chefs sind zu guten Freunden geworden und ich werde dieses Gericht immer mit ihnen und der verrückten, aufregenden Zeit verbinden, die wir gemeinsam verbracht haben.



Die Kalbsschnitzel mit süßem Senf und Meerrettich bereite ich immer wieder gerne zu, besonders wenn wir uns in großer Runde zum Essen treffen. Es ist zudem ein Gericht, das sich wunderbar gemeinsam vorbereiten und kochen lässt.

Am 22.04.2016 findet bundesweit der [ZEIT Kochtag](#) statt. Dieses Rezept ist mein Beitrag zur Aktion „[Rezepte von guten Freunden](#)“.

### Zubereitung der Münchner Schnitzel:

Die Brezen für die Panade sollten schon ziemlich hart und mindestens vom Vortag sein, besser noch einen Tag älter. Sind sie recht frisch bzw. zu weich, einfach bei 80 °C im Ofen eine Weile trocknen. Das Salz abreiben und die Brezen mit Hilfe einer Trommelreibe oder im Mixer zu feinen Bröseln mahlen. Auf einen großen Teller geben.

Ebenso das Mehl auf einen Teller streuen, die Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.

Einen großen Gefrierbeutel (6 l) aufschneiden, die Kalbsschnitzel mit Küchenkrepp trockentupfen, einzeln in den Beutel legen und mit einem Fleischklopper sachte und gleichmäßig plattieren. Die Schnitzel auf einer Seite leicht salzen, den süßen Senf mit etwa 25 g frisch geriebenem Meerrettich verrühren und gleichmäßig auf die gesalzene Seite der vier Kalbsschnitzel streichen.

Nun die Schnitzel zuerst in Mehl, dann dem Ei und zum Schluss in den Brezen-Bröseln wenden. Zwischen den Schritten überschüssiges Mehl abklopfen und Ei abtropfen lassen. Die Panade nicht zu fest auf das Fleisch drücken, sonst geht sie später schlecht auf.

Währenddessen zwei große Pfannen auf den Herd stellen und jeweils ungefähr 125 g Butterschmalz darin erhitzen. Das viele Fett ist unbedingt nötig, denn die Münchner Schnitzel müssen frei schwimmend ausgebacken werden. Zudem muss das Butterschmalz für perfekte Schnitzel richtig heiß sein, ansonsten saugt sich die Panade mit Fett voll, der Garprozess dauert zu lange und das Fleisch wird trocken und zäh. Es hat die richtige Temperatur, wenn ein paar eingeworfene Test-Brösel sofort zu braten anfangen und Blasen aufsteigen.

Die fertig panierten Münchner Schnitzel mit der bestrichenen Seite nach unten vorsichtig in das heiße Fett legen und die Pfannen ganz leicht auf der Herdplatte hin und her bewegen. Ein Schnitzel muss tanzen, hieß es in meiner Ausbildung immer. Nach 1,5 bis 2 Minuten sollten bereits die Ränder der Schnitzel schön braun sein und es ist Zeit, die Münchner Schnitzel vorsichtig mit einer Zange zu wenden. Nun in jede Pfanne ein gutes Stück kalte Butter geben – in etwa 25 g jeweils – und die Schnitzel weiter in Bewegung halten. Wenn auch die Unterseite goldbraun ist und die Panade Blasen geworfen hat, die fertigen Münchner Schnitzel aus den Pfannen heben und auf mehreren Lagen Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Zum Schluss noch ein weiteres Mal leicht salzen und sofort mit Zitronenspalten und etwas fein geriebenem, frischen Meerrettich servieren. Dazu schmecken Petersilien-Kartoffeln oder bayerischer Kartoffel-Gurken-Salat.

*Dieser Beitrag erscheint anlässlich des [ZEIT Kochtags 2016](#), einem bundesweiten Aktionstag am 22. April, der Menschen dazu anregen soll, selbst zu kochen und sich mit ihrem Essen bewusst auseinanderzusetzen.*