

ZUBEREITUNG

Das Schnitzel-Fleisch vom Wild vorsichtig auftauen lassen, anschließend in Schnitzel schneiden und dünn ausklopfen - dazu am besten ein Stück Frischhaltefolie verwenden, um Spritzer zu vermeiden.

Die Schnitzel beidseitig gut salzen und klassisch in Mehl, Ei und Brösel panieren. Im 180°C heißen Frittierfett (Rapsöl) goldgelb herausbacken. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit einer Scheibe Zitrone, servieren.

Dazu schmeckt besonders eine Preiselbeer-Birne oder ein Pfirsich mit Preiselbeeren!

ERDÄPFEL-SPECK-SALAT

Erdäpfel in Salzwasser kochen und schälen. Noch heiß in Scheiben schneiden, mit in Würfeln geschnittenem rotem Zwiebel vermengen. Den Speck in einer Pfanne anrösten und sofort dem Salat beifügen. Mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Schuss Essig und Öl abschmecken und servieren.

Guten Appetit wünscht:

Küchenchef Helmut Oberthaler &
das Team aus dem Rathauskeller Wien

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit dem Wiener Rathauskeller

www.wiener-rathauskeller.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein aromatischer Rotwein - am besten WEIDMANNSSHEIL aus dem Nemetz-Markt



ANLASS

angenehm am Sonntag-Mittags-Tisch, oder für unsere hungrigen Kinder als Belohnung nach der Schule



ZUTATEN

1 Packung Wildschwein-Schnitzelfleisch TK,
100g griffiges Mehl, 100g Semmelbrösel, 4 Eier, 150g Frittierfett, Salz & 1 Zitrone
& Preiselbeeren zum Garnieren
(Erdäpfel, Zwiebel, Speck gewürfelt, Salz, Pfeffer & ev. etwas Kürbiskernöl für den Salat)

Wiener
Rathauskeller



WILDSCHWEIN-SCHNITZEL GEBACKEN mit Erdäpfel-Speck-Salat

aus dem NEMETZ-MARKT:

Wildschwein-Schnitzel-
fleisch
und

Rapsöl zum Frittieren
Salz & Pfeffer & Eier
Speck für Salat,
Preiselbeeren

für Sie zubereitet und fotografiert von:

Wiener Rathauskeller

Wiener
Rathauskeller