

Berliner Schnitzel a la Willi

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfefferschote	Etwas / nach Bedarf
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Wurzelwerk	1 Bund
Rindfleisch	600 g

Zubereitung:

Das Kuh-Euter waschen, einige Stunden wässern (mindestens einmal Wasserwechsel), gut ausdrücken und in 1,5 l leicht gesalzenem Wasser zum Kochen ansetzen. Nach etwa 3 Stunden Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferschote mit in den Topf geben und alles noch eine weitere Stunde auf kleiner Flamme garen.

Dann aus der Brühe nehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Erkalte in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, nach Belieben noch etwas salzen und mit Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel panieren.

Dann die Scheiben in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb knusprig braten oder 7 - 8 Minuten frittieren.

Mit Kräuterbutter, Zitronenscheiben und Tomatenachteln belegen.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Pommes vorzüglich.

Als ich das zum ersten Mal vorgesetzt bekam, wußte ich nicht, was ich da esse. Völlig unvoreingenommen mußte ich gestehen, daß es wirklich eine sehr schmackhafte Sache ist. Erst als meine Gastgeber mir das Rezept diktierten, begriff ich.

Aber - es hatte ja gut geschmeckt, also waren alle Bremsen von vornherein gelöst.

Habe es mir zu DDR-Zeiten desöfteren zubereitet und wohl ein wenig abgewandelt. Schade nur, daß man heutzutage sogar beim Fleischer regelrecht betteln muß, um mal ein Stück Euter zu bekommen.

Ist halt wie mit vielen anderen Dingen, die wir damals viel und gerne gegessen haben .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1743-Berliner-Schnitzel-a-la-Willi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at