

HINTERGRUND

Wissenswertes rund ums Schnitzel

Schnitzel mit Pommes – ein echter Klassiker auf der Speisekarte. Nicht nur bei Kindern geht dieses Gericht so gut wie immer, auch in den Top 10 der Kantinengerichte ist das Schnitzel regelmäßig vorne mit dabei. Ein Schnitzel – gemeint ist damit eine dünne, gebratene Scheibe Fleisch. Seinen Namen hat das Schnitzel vermutlich vom mitteldeutschen Wort „sniz“, was so viel wie „Schnitt“ bedeutet. Ob vom Huhn, Schwein oder Kalb, gebraten, frittiert, pur oder mit Sauce, natur oder in Panade – bei der Zubereitung sind der Fantasie keinerlei Grenzen gesetzt. Selbst vegetarische Varianten sind verbreitet.



Knusprig verhüllt

Innen saftig und außen eine gold-knusprige Panade – so muss für die meisten ein Schnitzel sein. Ursprünglich war dies zur Resteverwertung für hartgewordenes Brot gedacht. Eine besonders luxuriösere Variante dachte man sich im 15. Jahrhundert in der Lombardei aus: Wer es sich leisten konnte, überzog damals seine Speisen mit Blattgold, das damals als medizinisch wertvoll galt. Der Rat von Venedig verbot schließlich diese Verschwendung. Ersatz fanden die Köche in der ebenfalls goldfarbenen Panade aus Brotbröseln.



Die bekannteste Variante mit Panade ist sicher das Wiener Schnitzel. Diese Bezeichnung dürfen nur Schnitzel aus Kalbsfleisch tragen. Stammt das Fleisch beispielsweise vom Schwein, spricht man vom Schnitzel Wiener Art. Die Geschichte, nach der

das Wiener Schnitzel eigentlich eine Mailänder Erfindung sei und erst vom Feldmarschall Graf Joseph Radetzky nach Wien gebracht wurde, gilt mittlerweile als widerlegt. Wer das österreichische Nationalgericht wirklich erfunden hat, bleibt ein Geheimnis.

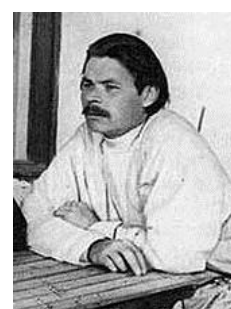
Regionale Vorlieben

Sag mir wo Du bist – und ich verrate Dir, wie Du es isst: Für das Holsteiner Schnitzel wird Kalbfleisch gebraten und mit Spiegeleiern und Kapern belegt. Dazu gibt es eine Garnitur aus diversen weiteren Zutaten wie Räucherlachs, Ölsardinen oder Sardellenfilets. Das Pariser Schnitzel steckt hingegen in einer zarten Hülle aus Ei und Mehl. Beim Jägerschnitzel kommt noch eine Pilzrahmsauce mit auf den Teller – ob mit oder ohne Panade ist Geschmackssache. Und eine ebenso bekannte Abwandlung des Schnitzels ist das mit Käse und Schinken gefüllte und panierte Cordon Bleu. Als schneller Snack sind das Schnitzelbrötchen und die handlichen Nuggets nicht mehr wegzudenken.



In aller Munde

Das Schnitzel ist ein echtes Lieblingsgericht – daher findet es sich auch im Sprachgebrauch wieder. So freut man sich beispielsweise „wie ein Schnitzel“. Dem russischen Schriftsteller Maxim Gorki wird folgendes Zitat zugeschrieben: „Man muss nicht in der Bratpfanne gelegen haben, um über ein Schnitzel zu schreiben.“



Für weitere Informationen:
Engel & Zimmermann AG, Britta Fey und Silke Ponert
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 -587, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de