

Students cooking

Ja, jetzt haben's wieder mal ein paar mehr geschafft, weg von Mama's Rockzipfel – hin zu den Unbilden des selbstständigen Lebens. Der Keapstand ist zum neuen Quell der Lebensfreude mutiert, wenn sich der heimatliche Mittagstisch außer Reichweite befindet. Und die Sehnsucht nach wohlgeschmeckendem, appetitlich duftendem Essen wird immer schlimmer.

Nun denn, hier also ein paar Hilfestellungen, die hoffentlich dazu beitragen, die Woche zu überleben.

Wie das Wienerschnitzel was wird

Für ein gelungenes Wienerschnitzel braucht man grundsätzlich soviele Schnitzel* wie man haben will (Schnitzelfleisch kauft man als solches entweder beim Metzger oder bei der Fleischtheke, wenn man das Fleisch aus dem Regal mit dem abgepackten Fleisch nimmt, steht „Schnitzelfleisch“ auf der Packung), mindestens 1 Ei, einen Schuss Milch, ein bisschen Mehl, Semmelbrösel und natürlich Salz und Pfeffer.

Man nimmt also die oder das Schnitzel, klopft selbige mit der Rückseite einer Pfanne flach und würzt auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Dann staubt man die oder das Schnitzel ordentlich mit Mehl ein (ordentlich weiß soll's sein) und schüttelt das überschüssige Mehl wieder herunter. Dann nimmt man 2 Suppenteller, in den einen schlägt man das Ei, gibt einen Schuss Milch dazu und verkleppert das Ganze mit einer Gabel. In den zweiten Suppenteller gibt man die Semmelbrösel. Panieren tut man ein Schnitzel, indem man es nun zuerst ordentlich in dem verklepperten Ei und dann in den Semmelbröseln wendet. Sowohl Ei- als auch Bröselnschicht sollten „dicht“, also lochfrei sein. Zur Sicherheit kann man die Schritte „Ei“ und „Brösel“ auch wiederholen.

Dann nimmt man eine Pfanne und erhitzt Fett (vorzugsweise Butterschmalz, gibt's im Geschäft dort, wo die Butter ist – Pflanzenöl geht auch, Olivenöl nicht), das Fett ist heiß, wenn am Kochlöffel Blasen aufsteigen (wenn man ihn ins Fett

hält natürlich). Da rein tut man dann seine Schnitzel und brät auf jeder Seite so lang, bis sie schön goldbraun sind.

Wenn ihr beim Panieren alles richtig gemacht habt, solltet ihr jetzt schöne Schnitzel am Teller haben. Ich mag zum Schnitzel am liebsten Preiselbeermarmelade.

* und bevor mich die Wissenden jetzt lynchen, ich werde mich jetzt nicht über Kalb- oder Schweinefleisch auslassen, man könnte ja auch Putenschnitzel nehmen.

Gebackener Camembert

Wenn man nun kein Fleisch isst oder einfach Lust auf was anderes hat, man kann auch Camembert panieren (das ist der Käse in der roten achteckigen Schachtel). Die Prozedur einfach so wie oben, nur nicht salzen und pfeffern und unbedingt 2x panieren (sonst rinnt der Käse aus). Dazu schmeckt ein Löffel Preiselbeermarmelade wirklich gut.

Kartoffelsalat

Zu einem guten Wienerschnitzel gehört nun mal ein Kartoffelsalat. Dazu kocht man Salatkartoffeln bzw. speckige (= festkochende) Kartoffeln weich. Parallel dazu kocht man nebenbei eine Rindssuppe (Würfel + Wasser). Wenn die Kartoffeln weich sind (mit einer Gabel anstechen), schält man selbige, schneidet sie in Scheiben und gibt sie in eine Schüssel. Während die Kartoffeln noch heiß sind, die heiße Suppe drübergießen und das Ganze gemeinsam auskühlen lassen. Währenddessen eine Marinade aus Ap-



Edith Renöckl

felessig und Pflanzenöl bereiten (je nach Geschmack 1/3 Essig + 2/3 Öl bis 1/4 Essig bis 3/4 Öl), die Marinade mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Wenn man möchte schneidet man nun eine oder ein paar Zwiebeln in halbe Ringe (Zwiebel halbieren, dann einfach so in Scheibchen schneiden, dass halbe Ringe entstehen)-rote Zwiebeln schau besonders hübsch aus. Nun schüttet man die Suppe von den Kartoffeln weg und gibt Zwiebeln und die Marinade dazu. Der Salat schmeckt besonders gut, wenn man ihn einige Stunden ziehen läßt, dann nochmal nachwürzen.

Edith Renöckl
edith.renoeckl@htu.tugraz.at