



Fotos: LjV/Sophia Lorenzoni

WAS IST DENN MIT DIR PANIERT?

Rehschnitzel in Haselnusspanade

von WildRebell Samuel Golter

Im September beginnt die Jagd auf weibliches Rehwild und Kitze. Zeit, mal an Schnitzel vom Reh zu denken! Schnitzel geht immer! Vor allem die Kids stehen auf die saftig, knusprigen Leckerbissen und es macht auch Spaß, diese gemeinsam zuzubereiten. Ideal geeignet für zarte, saftige Schnitzelchen ist die Oberschale, Unterschale und Nuss kann man aber auch nehmen. Da wir ja eh ein wenig spezieller unterwegs sind, was den Geschmack angeht, verpacken wir unsere Schnitzelchen in eine Haselnusspanade. Auf der Homepage gibt es dazu auch ein kleines Video.



WILDREBELLEN-TIPP

Wenn man die Schnitzelchen vor dem mehlieren mit etwas Wasser beträufelt, entstehen die berühmten Panierblasen. Mit zerkleinerten Cornflakes in der Panademischung entsteht eine noch knusprigere Kruste.

ZUTATEN

- › Ober-, Unterschale, Nuss vom Reh (anderes Wild geht natürlich auch)
- › Salz und Pfeffer
- › Mehl
- › Paniermehl, Haselnussmehl
- › Eier
- › viel Butterschmalz

ZUBEREITUNG

- › Sauber parierte Teilstücke der Keule mit dem Schmetterlingsschnitt aufklappen.
- › Mit Frischhaltefolie abdecken und mit dem Plattireisen/Schnitzelklopferle sanft bearbeiten. Hierbei darauf achten, dass die Dicke gleichmäßig gehalten wird und die Stücke nicht einreißen. Je dünner die Schnitzelchen, desto knuspriger werden sie
- › Ausreichend Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen.
- › Mehl mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- › Paniermehl und Haselnussmehl vermengen.
- › Schnitzel zuerst in Mehl und dann in den verquirlten Eiern wenden und in der Haselnussmischung panieren.
- › Vorsichtig die Schnitzelchen in das heiße Butterschmalz gleiten lassen (Schnitzel müssen schwimmen) und die Pfanne in Bewegung halten (Achtung! Verbrennungsfahr!).
- › Obacht: die Haselnusspanade ist deutlich hitzeempfindlicher als normale und brennt schneller an.
- › Mit einem Löffel stetig heißen Schmalz über das Schnitzelchen gießen, bis es die gewünschte Farbe hat und schön kross ist.

