

6. Wiener Kalbsschnitzel.

Man schneidet aus dem dicken Fleisch einer abgelegenen Kalbskeule drei fingerstarke Scheiben in der Größe von Koteletten, klopft, salzt und pfeffert dieselben, legt sie mit Wurzelwerk, Zwiebel, einigen Speckscheiben, auch wohl einer gut gereinigten Speckschwarte in eine Kasserole, fügt ein Kräuterbündchen hinzu, übergießt sie mit 1 Tassenkopf Brühe und $\frac{1}{2}$ Glase Weißwein, deckt das Geschirr zu und läßt die Schnitzel langsam weich dünsten.

- 5 Inzwischen putzt man etwa 20 Champignons, macht dieselben in Butter und Citronensaft gar, stäubt ein wenig Mehl über, giebt dann den durchgeseihten Fond der Schnitzel hinzu, läßt die Sauce aufkochen und füllt sie über die tranchierten Fleisch-Scheiben.

Man kann die Schnitzel auch wie die Koteletten, ohne Champignonssauce, einfach in Ei und Semmel paniert, in Butter braten.

- 10 Manche ziehen Koteletten sowie Schnitzel ohne Panade vor. Das Fleisch wird dann nach dem Waschen und Klopfen nur mit Pfeffer und Salz eingestreut und gleich gebraten.

(144 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap177.html>