Zubereitungstipps für Piccata

**(bzw. Schnitzel allgemein)**

* Am besten sind **dünne** Kalbsschnitzel *(=typisch für Piccata)* und eine Mischung aus Eiern und frisch geriebenen Parmesan
* Fleisch ca. **30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank** geben *(>Fasern können sich entspannen & Eigenaroma kommt optimal zur Geltung)*
* Fleisch gut trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen
* Würzen: Salz immer zuletzt als Gewürz nehmen *(Gefahr der Austrocknung)*
* Zuerst mit **griffigem** Mehl panieren *(>besserer Halt)* gut andrücken, anschließend zwei bemehlte Schnitzelstücke nehmen und gegeneinander klopfen *(um überschüssiges Mehl abzuschütteln)*
* Eier zusammen mit Parmesan mischen und Schnitzel darin wenden
* **ERNEUT** in Mehl wälzen und anschließend im Eier-Parmesan-Mischung ziehen *(Prinzip: doppelt hält besser)*
* Fleisch in heißem Fett *(kein Öl, sonst Geschmackverlust)* kurz goldbraun abbraten
* Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sanft trockentupfen

☺