

***Schnitzel mal anders – Wildschweinschnitzel vom Waldpädagoge**

Die schlechten Bedingungen in industriellen Zerlegebetrieben werden insbesondere in Corona-Zeiten wieder deutlicher in den Fokus gerückt. Also was liegt näher, als sich vom Supermarktfleisch und vom klassischen „Wildbraten in Rotweinsauce“ gedanklich zu verabschieden und etwas Neues zu probieren – Wildschweinschnitzel - ein ganz besonderer kulinarischer Genuss!

Hierfür braucht man:

- 1 Wildschweinkeule (entbeint) und in dünne Scheiben geschnitten
- Mehl
- Eier
- Paniermehl (Semmelbrösel) zum Panieren
- Gewürze für die Panade (Paprika mild und scharf, Pfeffer, Salz), wahlweise mit dem Mehl und/oder mit den Eiern gemischt
- Öl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Preiselbeeren / alternativ süße Marmelade, z. B. Johannisbeeren oder Aroniabeeren

Und so wird's gemacht:

Die Fleischscheiben werden erst in Mehl gewendet, dann durch die verquirlten Eier gezogen und anschließend durch wenden in Semmelbröseln fertig paniert. So werden sie in die heiße Mischung aus Butterschmalz und Öl gegeben und von beiden Seiten schön goldbraun gebraten. Wichtig für den optimalen Geschmack ist genügend Schmalz bzw. Öl. Die Schnitzel müssen fast schwimmen. Bei größeren Mengen empfiehlt es sich, mit zwei Pfannen parallel zu arbeiten oder die fertigen Schnitzel auf einem Teller auf ca. 100 Grad im aufgeheizten Backofen warmzuhalten. Übriggebliebenes Ei kann ganz zuletzt noch mit der Restwärme zu einem Eierkuchen als leckere Vorspeise gebraten werden.

Dazu dürfen natürlich die Preiselbeeren nicht fehlen. Alternativ können auch nicht zu süße Marmeladen wie aus roten Johannisbeeren oder Aroniabeeren gereicht werden.

Dazu passt gerade zur Sommerzeit ein frischer Kartoffelsalat mit fein geschnittenen Zwiebelringen und Salatgurke angemacht mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz.