



Theo kocht Schnitzel

Theo, der MAINZER-Promikoch, hat mit Freude den Hammer, pardon den Fleischklopfer geschwungen und das delikate Stück aus dem Kalbsrücken in ein butterzartes Kalbsschnitzel verwandelt.

Bevor die Butter, in Form von Butterschmalz, ihre Aufgabe erfüllen konnte, bestäubte Theo das Fleischstück mit Mehl, wendete es in einem Gemisch aus Ei und Sahne um es dann mit Weckmehl zu panieren. Im Butterschmalz schwimmend, von jeder Seite in nur zwei Minuten goldgelb gebraten, fehlte dem Kalbsschnitzel zur Adellung als Wiener Schnitzel nur die »Garnitur«. Wieso das? Theo erklärt es in Ihnen in seinem neuesten Kochvideo.

Auf der MAINZER-Webseite unter der Rubrik Essen&Trinken/Kochstudio erfahren Sie, wie Theo sein Mainzer Kalbsschnitzel macht. Hier finden Sie auch die anderen MAINZER-Kochvideos: Variationen vom Handkäs, Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst, Äppelränzjer, Kürbissuppe, Kartoffelsalat, Theos Altstadteller, Kotelett, Lottis legendäre Bluhm-Frikadellen, Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit Mainzer-Sommersalat und Theos »Latwerge«.