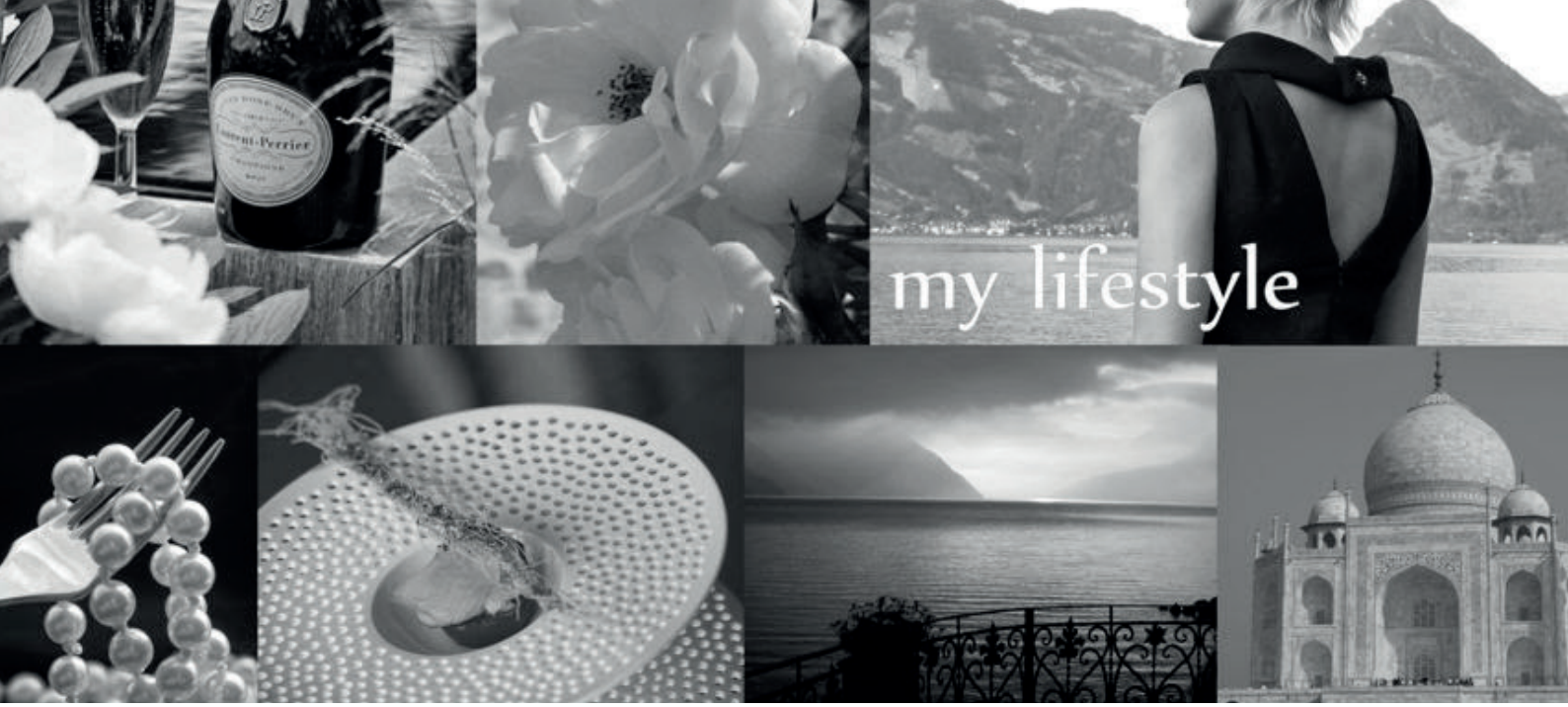


CHAMPAGNERLADY-BLOG

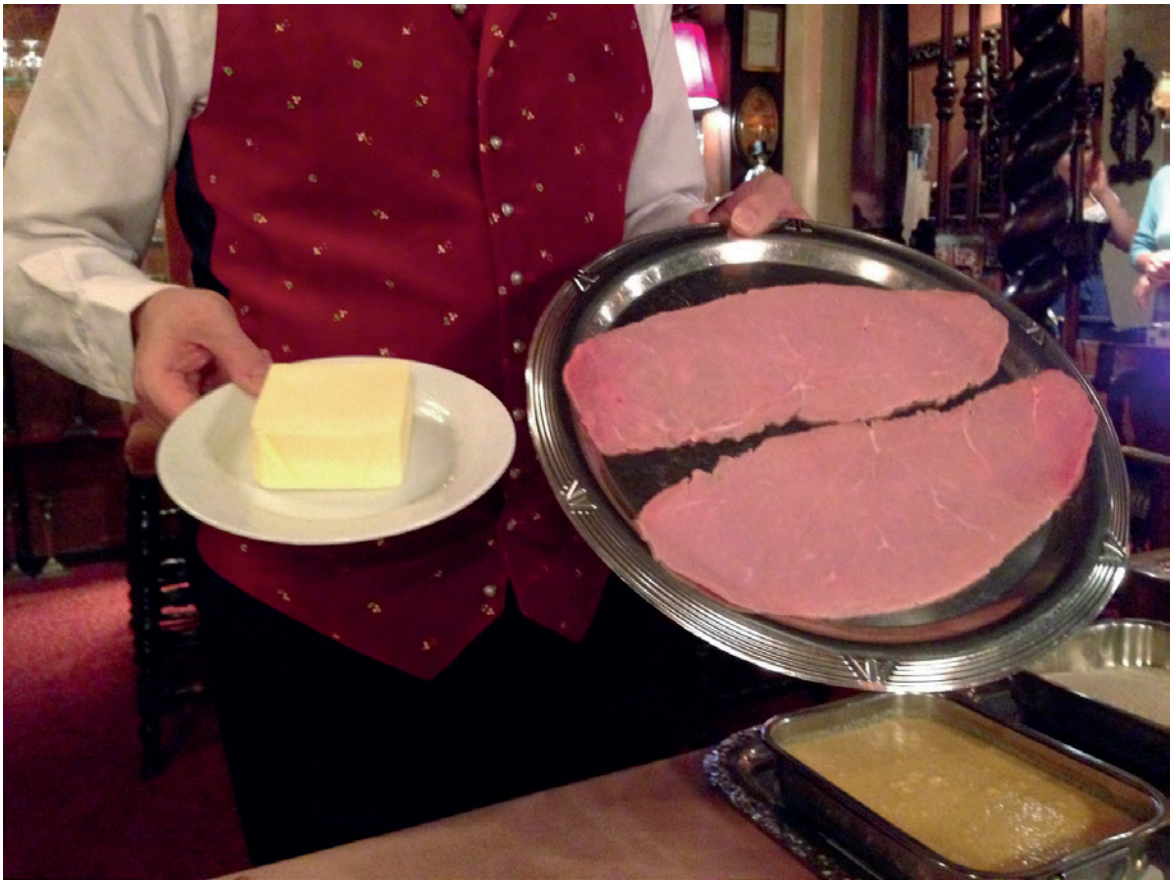
Dienstag, 13. Januar 2015

Old Swiss House Luzern

oder das ultimative Wienerschnitzel

So ca. einmal im Jahr gönnen wir uns dieses unglaubliche Wienerschnitzel im Old Swiss House in Luzern. Die Zubereitung wird direkt am Tisch vor dem Gast so richtig zelebriert.

Die in der Küche dünn geklopften Kalbsbäggli und das "kleine" Stück Butter werden präsentiert.



Das Schnitzel wird in eine Mischung aus Ei und Parmesan gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gelegt,

und anschliessend in feinem Paniermehl (aus weissem Toastbrot ohne Rinde) gewendet.

Schon zu Beginn kommt eine beachtliche Menge Butter in die Kupferpfanne. Der verströmende Duft lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen!

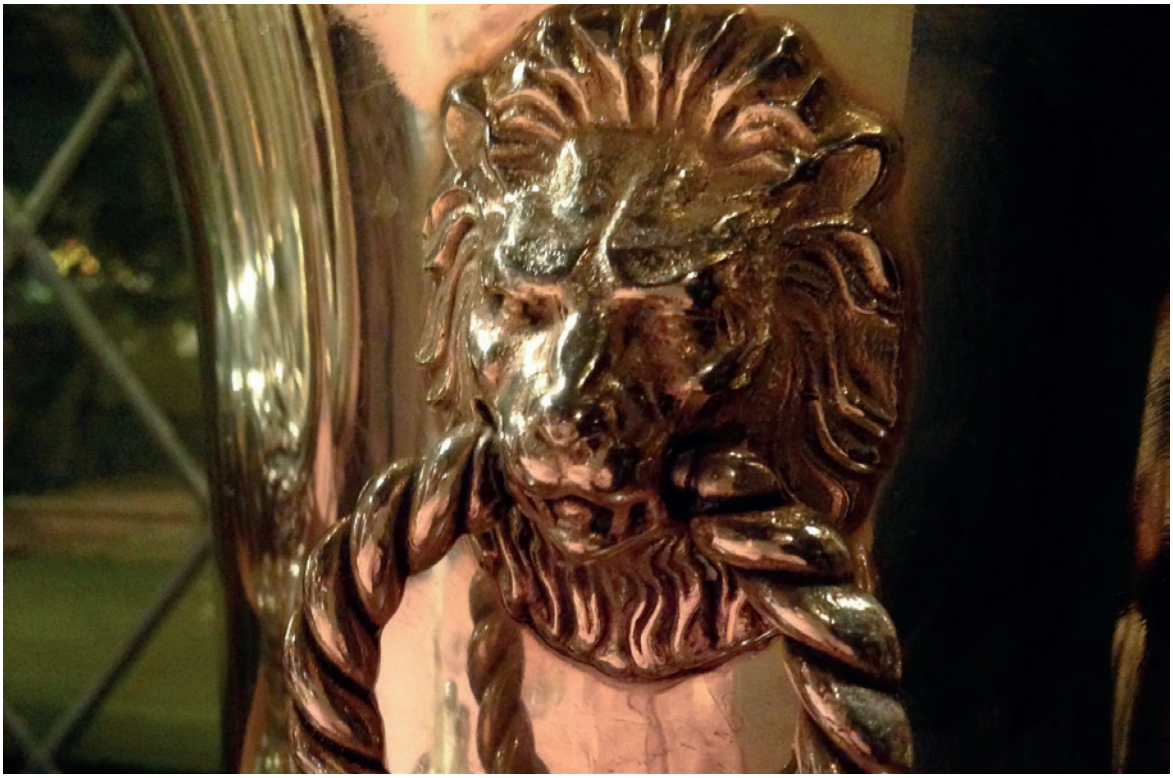
Das panierte Schnitzel wird nun ca. 10 Min. in der Butter neben dem Tisch gebraten. Immer wieder wird Butter zugegeben...

Nach einiger Zeit kommen dann noch ein paar Löffel Paniermehl gemeinsam mit reichlich Butter in die Pfanne und so werden die "Brösmeli" für über die Nudeln gemacht.

et voilà - Das feinste, buttrigste Wienerschnitzel das es gibt!

Und ich versichere euch, der feine Buttergeschmack hält sich noch eine ganze Weile nach dem Genuss auf den Lippen und im Gaumen.

Etwas 1000 solche Schnitzel werden im Old Swiss House monatlich vor dem Gast zubereitet.
Auch wenn es meiner Meinung nach vernünftig ist, dieses Schnitzel nur einmal im Jahr zu geniessen, kann man natürlich das Old Swiss House auch öfter besuchen. Die Menükarte bietet neben dem Wienerschnitzel noch einiges an weiteren Köstlichkeiten.



Eingestellt von Champagnerlady um 11:13
Labels: genuss, kulinarik, luzern, oldswisshouse, wienerschnitzel