

Staropolski schabowy

SKŁADNIKI na 4 porcje:

- mięso ok. 1kg - schab bez kości, z kością tzw. kotlet musi być oczywiście cięższy, może być też karkówka, solidne kawałki przynajmniej ok. 180-220g każdy
- masło klarowane do smażenia lub dobry smalec

Marynata:

- cztery średnie cebule
- trzy ząbki czosnku
- maślanka lub kefir (osobiście używam maślanki)
- sól, pieprz

Panierka:

- mąka pszenna
- dwa jaja
- bułka tarta (najlepiej zrobić samemu w maszynce lub na tarce z suchych bułek)
- sól, pieprz (świeżo zmielone)

PRZYGOTOWANIE

Mięso umyć w zimnej wodzie, osuszyć ręcznikiem papierowym. Rozbić tłuczkiem na ok. 8-12mm płyty (nie za cienkie!) Posolić i popieprzyć z obu stron.

Obrać cebule i czosnek, pokroić drobno na półplasterki, wrzucić najlepiej do szczelnego pojemnika (do którego zmieszczą się też kotlety) posolić i popieprzyć, odstawić na ok. 30 min, żeby puściły „soki”. Następnie dolać maślankę, wymieszać z cebulą i czosnkiem, ilość ok. 1 litra - tak żeby mięso było przykryte (spróbować! - ewentualnie dosolić)

[Dlaczego kwaśne? Kwas mlekowy rozmiękcza mięso i powoduje, że aromaty z przypraw lepiej się wchłaniają!](#)

Następnie wkładać kotlety do pojemnika, przekładając cebulą i czosnkiem, aby się znalazły pomiędzy nimi, oraz od góry. Zamknąć szczelnie odstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na 12 godzin. Wyjąć ok. 30 min przed panierowaniem, żeby mięso osiągnęło temperaturę pokojową (powinno się tak robić z każdym mięsem przed smażeniem).

Teraz trzeba mięso zapanierować! Należy to uczynić oczywiście **zaraz** przed smażeniem.

Kotlety wstrząsnąć "otrzepać" z marynaty i cebuli, osuszyć ręcznikiem papierowym, gdy będą za mokre, to panierka może się odzielić od mięsa! Następnie obtoczyć w mące, a później w jajach "roztrzepanych" z solą i pieprzem (jeśli będzie za mało jaj, można dolać trochę marynaty od mięsa), na koniec obficie w bułce tartej. Położyć każdy osobno (nie jeden na

drugim!) na ścierce lub ręcznikach papierowych. Obrócić po kilku minutach, żeby wilgoć się wchłonęła w ręcznik.

Smażenie!

Na dużą patelnię dać sporo masła klarowanego lub smalcu, by kotlety mogły lekko „pływać”, rozgrzać tłuszcz i smażyć na wolnym ogniu ok. 4-6 min z każdej strony. Po smażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu ręcznikiem papierowym.

Mój typ - kotlety są dość spore, więc nie zmieszczą się wszystkie na jednej patelni! Polecam nagrzać piekarnik do 100 stopni i po usmażeniu, wkładać kotlety do naczynia żaroodpornego! Będą wszystkie ciepłe!

Przetestowałem mrożenie tych kotletów - Po wyjęciu i osuszeniu z marynaty zapakować próżniowo lub w woreczki ze szelnym zamknięciem. Zamrozić. Po rozmrożeniu osuszyć i zapanierować. Smakują również świetnie!

Mrożenie panierowanych się nie sprawdziło, po rozmrożeniu panierka odpada! Można spróbować smażyć zamrożne we frytkownicy, ale to już nie ten sam schabowy.

Polecam z małymi gotowanymi i podsmażonymi ziemniaczkami oraz kapusta!

Więcej przepisów na www.koch.rosol.de