

Schnitzel „Heimdalls Wacht“

Ein herzhaftes Schnitzelrezept, inspiriert von Heimdall, dem wachsamen Wächter der nordischen Mythologie.

Zutaten (für 2 Personen)

- **2 Kalbsschnitzel oder Schweineschnitzel**
- **Salz und schwarzer Pfeffer**
- **2 EL Mehl**
- **2 Eier**
- **100 g Semmelbrösel**
- **50 g Panko (optional, für extra Knusprigkeit)**
- **Butterschmalz zum Ausbacken**
- **1 Zitrone**

Beilage

- **Bratkartoffeln mit Rosmarin**
- **Preiselbeeren**
- **Ein kleiner Gurken-Dill-Salat**

Zubereitung

- 1. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 2. Drei Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit verquirlten Eiern und einen mit Semmelbröseln (ggf. mit Panko gemischt).**
- 3. Die Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Bröseln wenden. Die Panade nur leicht andrücken, damit sie beim Braten schön locker aufgehen kann.**
- 4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite etwa 2–3 Minuten goldbraun ausbacken. Die Pfanne dabei leicht schwenken, damit das heiße Fett über die Panade läuft.**
- 5. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte servieren.**

Warum „Heimdalls Wacht“?

- **Die goldene, knusprige Panade erinnert an das leuchtende Bifröst.**

- Rosmarin symbolisiert Wachsamkeit und Standhaftigkeit.
- Die frische Zitrone sorgt für Klarheit und Ausgewogenheit – passend zu Heimdalls Rolle als aufmerksamer Wächter.

Serviertvorschlag: Richte das Schnitzel mit den Rosmarin-Bratkartoffeln kreisförmig an und garniere es mit einem Zitronenschnitt sowie einem Klecks Preiselbeeren – eine würdige Mahlzeit für die Wache an der Regenbogenbrücke.

„SCHNITZEL „HEIMDALLS WACHT“

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 Kalbsschnitzel oder Schweineschnitzel
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Panko (optional)
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 1 Zitrone

BEILAGE

- Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Preiselbeeren
- Gurken-Dill-Salat

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel zwischen Folie flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Drei Teller vorbereiten: Mehl, verquirlte Eier, Semmelbrösel (mit Panko).
3. Schnitzel nacheinander wenden und die Panade leicht andrücken.
4. Butterschmalz erhitzen und Schnitzel je Seite 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Pfanne schwenken, damit das Fett über die Panade läuft.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalte servieren.

WARUM „HEIMDALLS WACHT“?

Die goldene, knusprige Panade erinnert an das leuchtende Bifröst. Rosmarin symbolisiert Wachsamkeit und Standhaftigkeit. Die frische Zitrone sorgt für Klarheit und Ausgewogenheit – passend zu Heimdalls Rolle als aufmerksamer Wächter.



© ODINS KRIEGER TYSKLAND
TREUE · EHRE · TRADITION