

Wiener Schnitzel



Zutaten für vier Personen:

4 dünne Kalbsschnitzel

250 g Butterschmalz

Mehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

1 1/2 EL kaltes Mineralwasser

Semmelbrösel

Zitronen oder Limetten als
Garnitur

Mayonnaise (optional)

1. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie plattieren, damit sie noch dünner werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer größeren Schüssel zwei Eier mit dem kalten Mineralwasser verquirlen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und dann durch das verquirlte Ei ziehen. Zum Schluss mit Semmelbrösel bestreuen und die Panade leicht andrücken.

3. Eine große Pfanne heiß werden lassen und reichlich Butterschmalz hineingeben. Die panierten Schnitzel einzeln "schwimmend"

ausbacken, dabei eventuell zusätzlich mit einem großen Löffel Butterschmalz auf die Schnitzel verteilen. Die Panade soll kross und gewellt sein. Die Schnitzel nicht zu lange ausbacken, die Panade soll nicht zu braun werden.

4. Die Schnitzel auf Küchenkrepp entfetten und im Backofen bei 70° auf den Portionstellern warm halten.

Hinweise:

Als Beilage serviert man Pommes frites und einen Tomaten-Gurkensalat.

Oder einen saftigen Kartoffel-Gurkensalat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023