



WIENER SCHNITZEL

Zutaten für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel aus der Lende (ca. 70 g pro Schnitzel)

100 g Mehl

2 Eier

200 g Semmelbrösel

1 Zitrone

Salz

8 EL Butterschmalz

Die Eier verquirlen.

Das Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel jeweils in einem tiefen Teller nebeneinander bereit stellen (genau in der Reihenfolge).

Die Schnitzel in Froschhaltefolie eingewickelt schön weichklopfen (wichtig, sonst wird das Fleisch nachher zäh).

Das Fleisch beidseitig salzen (nicht zu viel salzen).

Dann in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und danach in den Semmelbröseln wenden.

TIPP: nehmen Sie die linke Hand für das Mehl und die Semmelbrösel und die rechte Hand für das Wenden in den Eiern, sonst haben Sie die klumpige Masse an den Fingern.

Die Schnitzel in einer Pfann im Butterschmalz goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel aufgehen und gleichmäßig goldbraun werden.

Die Schnitzel dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone in Spalten schneiden und auf den Schnitzeln garnieren.

Klassisch wird das Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln gereicht. Sie können aber auch Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat dazu servieren.

AN GUADNI!