

WIENER SCHNITZEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- etwas griffiges Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel / Paniermehl
- etwas Salz
- 1 Zitrone

- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel mit dem Fleischklopfer dünn klopfen, die Eier aufschlagen, salzen und mit der Gabel versprudeln. Anschließend die dünnen Schnitzel in Mehl wenden und in die gesalzenen Eier tauchen. Nun mit Semmelrösel bedecken und diese fest andrücken. Danach werden die Schnitzel in Öl goldgelb gebacken. Entweder in der Pfanne oder der Fritteuse. Serviert werden die Wiener Schnitzel mit einer Zitronenscheibe oder -spalte. Nach Originalrezept wird dazu Wiener Kartoffelsalat gereicht.

Wer ein "Wiener Schnitzel nach Großmutterart" möchte, nimmt anstatt des Öls Schweineschmalz zum Ausbacken.