

Rezept

Das krosseste Wiener Schnitzel

Ein Rezept von Das krosseste Wiener Schnitzel, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------|---|
| 1 Zitrone | 4 Kalbsschnitzel (à ca. 130 g, aus der Keule) |
| 2 Eier | Salz |
| Pfeffer | 60 g Mehl |
| 120 g Semmelbrösel | 8 EL Butterschmalz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Topf gleichmäßig dünn klopfen. Die Eier in einem Suppenteller mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf große flache Teller geben.
2. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Die Schnitzel durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen, dann von beiden Seiten locker in den Semmelbröseln wenden.
3. In zwei Bratpfannen je 4 EL Butterschmalz erhitzen (die Schnitzel müssen im Fett schwimmen). Die Schnitzel hineinlegen. Zuerst von der einen Seite in 1-2 Min. goldbraun braten, dann wenden und von der zweiten Seite goldbraun braten, dabei immer wieder mit einem Löffel Butterschmalz begießen, sodass die Panade locker aufgeht. Die Schnitzel herausnehmen, auf Küchenpapier kurz entfetten und mit den Zitronenspalten anrichten. Dazu passen Gurkensalat und Kartoffelsalat.