

Rezept

Wiener Butterschnitzel mit angeschlagener Sahne

Ein Rezept von Wiener Butterschnitzel mit angeschlagener Sahne, am 19.04.2024

Zutaten

8 Kalbsschnitzel (à 60-70 g, aus der Hüfte)	5 Scheiben Toastbrot
2 Eier (Größe M)	2 EL Sahne
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	2 EL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer
6-8 EL Butterschmalz zum Braten	2 EL Butter
8 Bio-Zitronenscheiben	Preiselbeeren (aus dem Glas)
Gefrierbeutel	Plattiereisen (oder kleiner Stieltopf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Gefrierbeutel an den Längsseiten aufschneiden und aufklappen. Die Schnitzel nacheinander zwischen die Folienhälften legen und mit dem Plattiereisen flach klopfen.
2. Das Toastbrot nach Wunsch entrinden und mit Küchenmaschine oder Pürierstab fein zerreiben. Die Brösel in einen tiefen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Sahne leicht anschlagen. Mit der Zitronenschale ins Ei rühren. Das Mehl in einen Teller streuen.
3. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Bröseln wenden. Die Panierung leicht andrücken.
4. Das Butterschmalz in einer großen oder in zwei mittleren Pfannen erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Wenden und die zweite Seite 2 Min. braten. Dabei die Pfanne leicht schräg halten und die Oberseite der Schnitzel mit dem Butterschmalz beträufeln. So gehen die Schnitzel schön auf.
5. Die Butter in kleinen Stücken in die Pfanne geben und die Schnitzel noch 2 Min. darin braten. Dabei die Schnitzel immer wieder in der flüssigen Butter wenden.
6. Die Schnitzel aus der Pfanne heben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Portionsweise mit den Zitronenscheiben und den Preiselbeeren anrichten. Mit selbst gemachtem Kartoffel-Endivien-Salat servieren.