Rezept

Wiener Kalbsschnitzel

Ein Rezept von Wiener Kalbsschnitzel, am 02.05.2024

Zutaten

4	dünne Kalbsschnitzel (à 125 g)
	Pfeffer
2 EL	Milch
8 EL	Semmelbrösel
1 Bund	krause Petersilie
	Salz
2	kleine Eier (Größe S)
4 EL	Mehl
2	Zitronen
	ca. 150 g Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und leicht klopfen, sie sollen überall ca. ½ cm dick sein. Eventuell den Rand mit einem scharfen Messer mehrmals leicht einkerben, damit sich die Schnitzel beim Braten nicht wölben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

2. In einem tiefen Teller die Eier mit der Milch und einer Prise Salz verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils auf einem flachen Teller ausstreuen. Die Zitronen vierteln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und harte Stiele entfernen.

3. Eine große Pfanne erhitzen, in der die Schnitzel nebeneinander ausreichend Platz haben. Auf mittlerer Stufe gut 1 cm hoch Butterschmalz heiß werden lassen. Die Schnitzel nacheinander in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel nur leicht andrücken, überschüssige vorsichtig abschütteln.

4. Eine Schnitzelecke ins heiße Fett halten. Wenn es kräftig brutzelt, die Schnitzel in die Pfanne legen und pro Seite in 3-4 Min. goldgelb bis hellbraun braten, dabei die Pfanne ab und zu leicht rütteln. Zum Wenden am besten zwei Pfannenheber benutzen, damit das Fett nicht aus der Pfanne spritzt.

5. Die fertig gebratenen Schnitzel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Zitronenvierteln und Petersilie garniert servieren.