

## Rezept

# Echtes Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch

Ein Rezept von Echtes Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Kalbsschnitzel (jedes etwa 180 g schwer)	<b>3 EL</b> Mehl
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> Semmelbrösel
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>30 g</b> Butter
<b>1</b> Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Beim Auspacken sehen die eingekauften Schnitzel irgendwie viel kleiner und dicker aus als die Wiener Schnitzel vom Schnitzelwirt. Nicht so schlimm. Denn der erste Griff nach dem Auspacken ist der nach dem Fleischklopfer (oder einem anderen stumpfen, kräftigen Werkzeug, z.B. dem Kartoffelstampfer). Die Schnitzel mit Klarsichtfolie abdecken und flachklopfen.
2. Drei große tiefe Teller rausholen. In den ersten das Mehl füllen, im zweiten die Eier mit einer Gabel verquirlen, in den dritten die Semmelbrösel streuen.
3. Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern. Im Mehl wenden und schütteln, damit nicht zu viel davon hängenbleibt. Dann von beiden Seiten durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt locker und großzügig in den Bröseln wenden, die Panade aber nicht zu fest andrücken.
4. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Butter darin aufschäumen lassen. Schnitzel rein, auf einer Seite goldbraun anbraten, dann wenden und fertigbraten, pro Seite dauert das 2-3 Minuten. Zitrone aufschneiden und 1 Stück auf jeden Teller.