

## Rezept

# Hauchdünne Wiener Schnitzel

Ein Rezept von Hauchdünne Wiener Schnitzel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Kalbsschnitzel (je etwa 180 g)	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1</b> Ei (oder 2 Eigelbe)	4-5 EL frische Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz	1/2 Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und leicht klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das Ei auf einem Teller verschlagen und die Schnitzel durchziehen. Mit den Semmelbröseln panieren und gut festdrücken.
2. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 5 Min. goldgelb braten. Die Zitrone in Spalten schneiden und dazu servieren.