

## Rezept

# Kalbsschnitzel mit Kräuterpanade

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Kräuterpanade, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)	Salz
Pfeffer	<b>5 Scheiben</b> Toastbrot (ca. 100 g)
<b>1 Bund</b> kleinblättriges Basilikum (»Piccolo«)	<b>2 EL</b> Mehl
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>3 EL</b> Butterschmalz oder Öl zum Braten
<b>1</b> Bio-Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie etwas flacher klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Brotwürfel mit dem Basilikum im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab fein pürieren und auf einen flachen Teller geben.
2. Das Mehl auf einen flachen Teller sieben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden (überschüssiges Mehl abklopfen), dann durch das Ei ziehen und zuletzt in der Kräuterpanade wenden. Die Panade leicht andrücken.
3. In einer großen Pfanne das Butterschmalz oder Öl erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Schnitze oder Scheiben schneiden. Mit den Kräuterschnitzeln anrichten. Dazu passt Kartoffel-Rucola-Salat.