

Rezept

Österreichischer Klassiker: Wiener Schnitzel

Ein Rezept von Österreichischer Klassiker: Wiener Schnitzel, am 10.06.2026

Zutaten

8 Schnitzel (à 90 g, z.B. von Rücken, Schale oder Frikandeau)	Salz
	50 g Mehl
4 Eier	ca. 150 g Semmelbrösel (Paniermehl)
ca. 300 g Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Zum späteren Warmhalten der Schnitzel den Backofen auf 70° vorheizen. Mehrere Lagen Küchenpapier auf einen Teller legen und in den Backofen stellen.
2. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen oder der glatten Seite des Fleischklopfers sanft plätten. Das Schnitzel sollte ca. 3-6 mm dick sein.
3. Eventuell vorhandene Sehnen an den Schnitzelrändern entfernen oder längs einschneiden. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und beidseitig salzen.
4. Das Mehl in eine flache Schale geben. Die Eier in einer weiteren Schale »schlampig verrühren«, d. h. ohne dass sich Eigelb und Eiweiß ganz vermischen. Die Semmelbrösel in eine dritte Schale füllen.
5. Die Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. In einer großen Pfanne reichlich Fett (ca. 1,5 cm hoch) erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn es um probeweise eingestreute Semmelbrösel sanft aufschäumt. Nur so viele Schnitzel in die Pfanne geben, dass diese noch Bewegungsspielraum haben.
6. Beidseitig (insgesamt 4-6 Min.) goldgelb backen. Dabei die Pfanne immer sanft hin- und herbewegen. Auf diese Weise mischt sich das Bratfett mit Luft, was die Panade schön aufgehen (soufflieren) lässt. Die fertigen Schnitzel im Backofen auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten, bis alle Schnitzel fertig sind.