

Rezept

Schnitzel Wiener Art

Ein Rezept von Schnitzel Wiener Art, am 23.04.2024

Zutaten

4	Schweineschnitzel (Oberschale; à ca. 150 g)		Salz
	Pfeffer	2	Eier (Größe M)
2 EL	Milch	4 EL	Mehl
150 g	Semmelbröse	100 g	Butterschmalz
4	Zitronenschnitze		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Drei tiefe Teller bereitstellen. Im ersten Eier und Milch verquirlen, auf den zweiten das Mehl, auf den dritten die Semmelbrösel geben.
2. Die Schnitzel erst im Mehl, dann in der Eiermilch und in den Semmelbröseln wenden. Brösel leicht andrücken.
3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz entfetten. Mit je 1 Zitronenschnitz servieren.