

## Rezept

# Wiener Schnitzel auf klassische Art

Ein Rezept von Wiener Schnitzel auf klassische Art, am 20.12.2025



## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>4</b> trockene Brötchen (ersatzweise 100 g Semmelbrösel) | <b>4 EL</b> Mehl  |
| frisch gemahlener weißer Pfeffer                            | Salz  |
| <b>2 EL</b> Sahne oder Milch                                | <b>2</b> Eier   |
| <b>2</b> Bio-Zitronen zum Servieren                         | <b>4</b> dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150 g) |
|   | <b>ca. 250 g</b> Butter- oder Schweineschmalz zum Braten        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Von den Brötchen die Rinde abreiben. Dann die Brötchen zu feinen Bröseln zerkleinern – mit einer Haushaltsreibe oder im Blitzhacker. Auf einen großen Teller geben.

---

2. Das Mehl auf einen zweiten Teller geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf einem dritten (tiefen) Teller die Eier mit der Sahne oder der Milch mit einer Gabel verquirlen.

---

3. Die Schnitzel trocken tupfen und einzeln in einem Gefrierbeutel oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie möglichst gleichmäßig flach klopfen, bis sie etwa 1/2 cm dick sind. Zuerst im gewürzten Mehl wenden, dann in den verquirten Eiern und zuletzt in den Bröseln. Die Panade nur leicht andrücken.

---

4. Jeweils etwa 1 cm hoch Schmalz in zwei Pfannen nicht zu stark erhitzen. Die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun braten. Die Pfanne mehrmals rütteln, damit nichts am Pfannenboden ansetzt.

---

5. Fertige Schnitzel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier entfetten. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Schnitzel heiß mit den Zitronenscheiben anrichten.