

Rezept

Wiener Schnitzel auf klassische Art

Ein Rezept von Wiener Schnitzel auf klassische Art, am 03.05.2024



Zutaten

4 trockene Brötchen (ersatzweise 100 g Semmelbrösel)

frisch gemahlener weißer Pfeffer

2 EL Sahne oder Milch

2 Bio-Zitronen zum Servieren

4 EL Mehl

Salz

2 Eier

4 dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150 g)

ca. 250 g 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 verquirlten 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.