

Rezept

Wiener Schnitzel auf klassische Art

Ein Rezept von Wiener Schnitzel auf klassische Art, am 23.04.2024



Zutaten

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