

Rezept

Wiener Schnitzel zart & saftig

Ein Rezept von Wiener Schnitzel zart & saftig, am 20.04.2024

Zutaten

2 Eier (Größe L)	2 EL Milch
Salz	Pfeffer
50 g Mehl	200 g Semmelbrösel
8 kleine (je ca. 60 g) oder 4 große (je ca. 120 g) Kalbsschnitzel (alle dünn aus der Oberschale geschnitten)	1 Zitrone
	ca. 400 g Butterschmalz (ersatzweise Öl)
	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in einen großen tiefen Teller aufschlagen. Milch dazugeben und beides mit einer Gabel kräftig verrühren, wenig salzen und pfeffern. Das Mehl und die Brösel ebenfalls jeweils in große tiefe Teller streuen.
2. Die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und mit dem Nudelholz darüberrollen, sodass sie gleichmäßig dünn werden und einheitlich garen können. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone in Spalten schneiden.
3. Die Schnitzel zuerst in dem Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen. Dann mit beiden Seiten durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, ganz kurz abtropfen lassen und sofort in den Bröseln wenden. Dabei die Brösel nicht zu fest andrücken, damit die Panade später schön aufgehen kann und locker wird.
4. Das Butterschmalz bei mittlerer Hitze in zwei hohen großen Pfannen zerlassen. Die Schnitzel hineingeben und zugedeckt 1 Min. braten. Deckel entfernen und die Schnitzel weitere 2 Min. braten. Dann wenden, die Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel in ca. weiteren 3 Min. goldbraun und knusprig braten. Dabei immer wieder mit dem Löffel Bratfett über die Schnitzel verteilen.
5. Die Schnitzel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit den Zitronenspalten servieren – so kann sich jeder selbst Saft über die Schnitzel träufeln.