

Wiener Schnitzel

Für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel	3 Eier	1 Tasse Paniermehl
Mehl	Butter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Tasse Rapsöl	

Zunächst eine Panierstraße vorbereiten: Mehl, ganzes Ei, Paniermehl.

Vor dem Panieren einen Fleischhammer mit Folie einwickeln. Etwas Wasser auf das Fleisch tupfen und dann plattieren, bis das Fleisch schön dünn ist. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst in Mehl wenden. Dann das Ei etwas anschlagen und das Schnitzel durch das Ei ziehen. Am Ende noch in Paniermehl wenden.

Rapsöl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Schnitzel darin backen, zwischendurch wenden.

Nach einer Weile noch eine Flocke Butter dazu geben und das Fleisch noch kurz weiter backen. Das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit etwas Zitrone servieren.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2020