

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale	Salz	Pfeffer
2 El geschlagene Sahne	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone

Kalbsschnitzel nacheinander zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 4 Min. goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einem Stück Zitrone anrichten.

Tim Mälzer am 24. 07. 2010