

## Schnitzel Wiener Art

4 Schnitzel (Kalb oder Schwein) -	150 g Mehl	4 Eier
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone
Wasser	Eiswürfel	Salz

Die Schnitzel sehr dünn plattieren. Man darf auch andere Fleisch-Sorten verwenden.

Eine große Schüssel zur Hälfte mit Wasser und Eiswürfeln füllen, die Schnitzel hineinlegen und 10 Minuten im Eiswasser liegen lassen.

Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel in einer Schüssel so verkleppern, dass diese gemischt sind, aber nicht die komplette Struktur des Eiweißes zerstört ist.

Anschließend die Schnitzel erst in Mehl, dann im verklepperten Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Dabei die Schnitzel in den Semmelbröseln schwenken und diese nicht zu fest andrücken.

Die Schnitzel nacheinander in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, in heißem Butterschmalz schwimmend braten. Dabei die Pfanne gleichmäßig, vorsichtig schwenken, damit die Schnitzel stetig mit heißem Butterschmalz übergossen werden und soufflieren.

Sind die Schnitzel ringsum goldbraun knusprig gebraten, aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen; mit Salz würzen und mit Zitronenspalte servieren.

Als Beilage passen bayerischer Kartoffel-Salat oder Kartoffel-Rösti.

Alexander Herrmann am 15. Dezember 2021