



# Wiener Schnitzel

Das original 'Wiener Schnitzel' ist vom Kalb



## Zutaten für 4 Portionen:

<b>600 g</b>	Kalbsschnitzel (aus Keule oder Oberschale)
<b>3</b>	Ei(er)
	Salz
<b>250 g</b>	Butterschmalz
<b>1</b>	Zitrone(n), in Spalten geschnitten
	Mehl, glattes
	Semmelbrösel

**Verfasser:** Bletschi

Vom Fleischer schöne Kalbsschnitzel schneiden lassen und diese am den Rändern leicht einschneiden. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren (klopfen). Die Stärke der Schnitzel ist individuell auf den persönlichen Geschmack abgestimmt, misst jedoch im Normalfall ca. 6 mm. Die Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen.

Die Eier mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Kalbsschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden, die Brösel dabei nur zart andrücken. Die Schnitzel leicht abschütteln und überschüssige Brösel entfernen.

Reichlich Butterschmalz in einer passenden Pfanne ca. 2 – 3 cm hoch erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen. Dann mittels einer Fleischgabel vorsichtig wenden und von der anderen Seite fertig backen. Mit einer Backschaufel aus der Pfanne heben.

Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen und mit einer Zitronenspalte garniert servieren.

Passende Beilagen sind Kartoffelsalat, Gurkensalat, Feldsalat oder Petersilienkartoffeln.

Wichtig: Zu Wiener Schnitzel wird KEINE Sauce gereicht!

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe

---

## Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter [www.chefkoch-smartlist.de](http://www.chefkoch-smartlist.de) herunterladen!



**Mitgedacht. Mitgebracht.**

---



.....