

Wiener Schnitzel - so wird es saftig und knusprig

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Kalbsschnitzel
2 Eier
4 Esslöffel Weizenmehl
1 Baguette vom Vortag
500 g Butterschmalz
3 Esslöffel Sahne
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Frischhaltefolie
Fleischplattierer
große Pfanne mit hohem Rand

Hauchdünn geklopft, mit einer goldbraunen, Knusperpanade...so muss es sein, das original **Wiener Schnitzel!** Und wer gerne Putenschnitzel mag, kommt selbstverständlich auch geschmacklich auf seine Kosten.

- 1 -

Schnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischplattierer oder einem Stieltopf behutsam auf ca. 0,5 cm Dicke klopfen, die Fleischfasern sollen nicht zerreißen.

- 2 -

Baguette zu feinem Paniermehl reiben. Panier- und Weizenmehl auf 2 Teller verteilen. In einem tiefen Teller Eier und Sahne verquirlen.

- 3 -

In einer hohen Pfanne Butterschmalz auf ca. 170 °C erhitzen.

- 4 -

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden. Sofort im heißen Fett von beiden Seiten 4 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne bewegen, sodass die Schnitzel immer wieder mit etwas Fett übergossen werden.

- 5 -

Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.