



Original Wiener Schnitzel

Zubereitung

- 1** Schnitzel waschen, trockentupfen, sanft klopfen und leicht mit Wasser besprühen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Das Besprühen mit Wasser bewirkt, dass die Panier später die gewünschten Blasen wirft.
- 2** Panierstraße vorbereiten, dazu Eier auf einem Teller verquirlen, Mehl und Semmelbrösel ebenfalls jeweils auf einen Teller geben.
- 3** Schnitzel in Mehl wenden (überschüssiges Mehl abschütteln), danach in die verquirlten Eier tauchen, abtropfen lassen und zuletzt in den Semmelbrösel wenden.
- 4** Schweineschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fett sollte so heiß sein, dass es zischt, wenn man eine mit Wasser befeuchtete Gabel eintaucht. Schnitzel so hineingeben, dass sie weder einander noch den Pfannenrand berühren (ggf. Schnitzel in mehreren Etappen rausbacken). Die Schnitzel auf jeder Seite in etwa 4 Minuten goldgelb braten. Beim Wenden nicht in das Fleisch stechen.
- 5** Die fertigen Wiener Schnitzel mit einem Küchenpapier gut abtupfen, mit Zitronenvierteln anrichten und servieren.

Dazu passen ganz klassisch Pommes oder ein schwäbischer Kartoffelsalat.

Zutaten

Für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel je ca. 180 g
(aus der Keule geschnitten)
2 Eier
100 g Mehl
150 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Schweineschmalz oder Öl
1 unbehandelte Zitrone

Außerdem:

Sprühflasche mit Wasser
3 Teller für die Panierstraße
1 große Pfanne
Küchenpapier

Original
Wiener Schnitzel
werden mit Kalbfleisch
zubereitet.