Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Wiener Schnitzel

Hauptspeise Fleischgerichte Österreichisch Schnitzel Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Das Fleisch mit Klarsichtfolie bedecken und gut klopfen, beidseitig salzen. Zum Panieren Mehl auf einem Teller bereitstellen, Eier mit Öl und Milch mit einer Gabel, in einem Suppenteller, verquirlen, Brösel auf einem Teller verteilen. Schnitzel auf beiden Seiten bemehlen, in die Ei-Mischung tauchen und in Bröseln beidseitig panieren anschließend etwas abklopfen.

Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend goldbraun herausbacken.

Dazu passt perfekt ein Erdäpfelsalat, Petersilerdäpfel oder Reis.

ZUTATEN

- 4 magere Kalbschnitzel (ca. 600 g)
- Salz
- Mehl (glatt)
- 2 Eier
- etwas Öl
- 1 EL Milch Semmelbrösel
- Schmalz