

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel à 200 g
- Mehl
- Ei
- Semmelbrösel zum Panieren
- Schweineschmalz
- Salz

Zubereitung

1. Schnitzel dünn klopfen und mit Salz würzen. In Mehl wenden und gut abschütteln, durch verquirltes Ei ziehen und anschliessend in Semmelbröseln wenden.
2. In reichlich heissem Schweineschmalz goldgelb backen. Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen. Pfanne immer ein wenig rütteln, damit Fett und Schnitzel in Bewegung bleiben. So hebt sich die Panier am besten ab und durch dieses Soufflieren erhält das Schnitzel die gewünschte wellige Form.
3. Wichtig: Beim Wenden nicht in das Fleisch stechen! Schnitzel auf vorgewärmtem Teller servieren.

Tipps & Tricks

Traditionellerweise wird als Beilage süsser Kartoffelsalat serviert. Der [Kartoffelsalat alla Bassani](#) passt aber ebenfalls wunderbar.