

Wiener Schnitzel

Ein beliebter Klassiker mit vielen Varianten.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel (je 150 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Eier (Größe M)
2 EL Schlagsahne
50 g Weizenmehl
150 g Semmelbrösel (Paniermehl)

Außerdem:

etwa 200 g Butterschmalz oder
Sonnenblumenöl

Wie bereite ich selbst Wiener Schnitzel zu?:

1 Vorbereiten:

Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen oder schwerem Topf flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Zubereiten:

Eier mit der Sahne verschlagen. Schnitzel zuerst kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen, am Schüsselrand abstreifen und zuletzt in Semmelbröseln wenden.

- ## 3
- Butterschmalz oder Öl evtl. portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten leicht schwimmend 2-3 Min. bei mittlerer Hitze (je nach Größe) goldgelb braten. **Hinweis:** Die Schnitzel sind perfekt, wenn die Panade Blasen wirft. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison die Schnitzel mit [Spargel](#) und Rosmarinkartoffeln servieren.
- Anstelle von Kalbsschnitzeln können auch Schweineschnitzel oder Putenschnitzel (je etwa 150 g) verwendet werden. Diese dann etwa 5 Min. braten.
- Die Wiener Schnitzel statt mit Semmelbrösel mit Panko-Brösel panieren.

