

# wiener schnitzel



Auch dünne Putenfilets eignen sich super für Schnitzel.

# wiener schnitzel

min

2-3 Kalbsschnitzel pro Person  
(besonders dünn – ca. 5 mm)  
1 kg Semmelbrösel  
12 Eier  
1/2 kg Mehl  
2 Päckchen Butterschmalz

Salz + Pfeffer  
Küchenpapier  
1 kg festkochende Kartoffeln  
Olivenöl + 100 g Butter  
4 Zitronen  
Zutaten für einen Salat



1. Die **Kartoffeln** ein wenig vorkochen.



2. Die **Schnitzel** mit **Küchenpapier** abtupfen. Etwas dickere Scheiben kann man mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Für die Panade 3 Schüsseln bereitstellen: eine mit **Mehl** füllen, in der zweiten die **Eier** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** verquirlen und in die dritte die **Semmelbrösel** geben.



3. Dann die Schnitzel jeweils erst im Mehl wälzen, danach durch die Eimasse ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wälzen. Immer darauf achten, dass das Fleisch komplett bedeckt ist.



4. Die **Kartoffeln** pellen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne etwas **Olivenöl** und etwas **Butter** erhitzen. Bei geringer Temperatur die Kartoffeln knusprig braten. Nicht zu viele Kartoffeln auf einmal in die Pfanne geben und häufig wenden, da jede Scheibe von beiden Seiten knusprig werden soll.



5. In einer großen, heißen Pfanne ein Päckchen **Butterschmalz** zergehen lassen. Bei mittlerer Hitze die Schnitzel auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit Küchenpapier das Fett abtupfen und die Schnitzel möglichst warm halten.



6. Die Schnitzel mit Bratkartoffeln und **Zitronenspalten** servieren. Ein frischer **Salat** passt sehr gut dazu.

60