

Wiener Schnitzel

Meine zwei Jahre in Österreich haben meine Liebe für Wiener Schnitzel entfacht. Richtiges Schnitzel! Aus zartem Bio-Kalbfleisch und in heißem Butterschmalz aufgebacken, sodass die Panade Blasen wirft. Ein Genuss, der mich meine alte Heimat vermissen lässt.



Wiener Schnitzel | Foto Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Schnitzel): 2 Kalbsschnitzel (jeweils 150 Gramm) | 75 Gramm Butterschmalz | 2 Esslöffel griffiges Mehl | 50 Gramm Semmelbrösel | 1 Ei | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 1 Zitrone



Wiener Schnitzel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Kalbsschnitzel plattieren bzw. flach klopfen. 2. Panierstation vorbereiten: Mehl in falsche Schüssel Nr. 1 geben, Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und in flache Schüssel Nr. 2 geben und die Semmelbrösel in flache Schüssel Nr. 3 geben. 3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. 4. Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. 5. Schnitzel 4 bis 5 Minuten im heißen Fett ausbacken, dabei nach circa zwei Minuten wenden. 6. Schnitzel auf ein Holzbrett legen und kurz das überschüssige Fett abtropfen lassen. 7. Anschließend mit Zitronenspalten servieren.

Hier zu passt hervorragend: [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#), [Pommes Frites](#) oder [Rheinischer Kartoffelsalat](#)! Jetzt mehr [österreichische Rezepte](#), weitere [Gerichte mit Kalbsfleisch](#) oder gleich alle [Fleischgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 563 Kalorien | 30,1 Gramm Fett | 32,6 Gramm Kohlenhydrate | 39 Gramm Eiweiß