

Wiener Schnitzel (Kalb) oder Schnitzel Wiener Art (Schwein)

Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel z.B. aus der Oberschale á etwa 150 g
2 Eier (M)
2 El Sahne, geschlagen
50 g Dunst oder Mehl
Salz, Pfeffer
150 g frische Semmelbrösel (möglichst kein fertiges Paniermehl)
etwa 200 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Schnitzel in einen an den Rändern aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und ziemlich flach/dünn plattieren.
2. Eier in einer Schüssel verquirlen, die geschlagene Sahne kurz unterrühren.
3. Dunst mit Salz und etwas Pfeffer vermengen
Die Schnitzel in Dunst wenden, überschüssigen Dunst abklopfen.
Dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.
Die Panade nur locker andrücken.
4. Butterschmalz in einer passenden (eher größeren) Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.
Die Schnitzel auf beiden Seiten etwa 3-4 Minuten im tiefen Fett braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.
5. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit je einer Zitronenspalte anrichten.