

Wiener Schnitzel (Kalb) oder Schnitzel Wiener Art (Schwein) Hähnchen- oder Putenschnitzel

Zutaten für 4 Portionen

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

Zubereitung:

1. Schnitzel in einen an den Rändern aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen, flach/dünn plattieren.
Hähnchenbrustfilets jeweils in 4 lange Scheiben schneiden – Fleischscheiben in einen an den Rändern aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen – plattieren, bis sie etwa 1/2 cm dick sind.
2. Eier in einer Schüssel verquirlen, die geschlagene Sahne kurz unterrühren.
3. Dunst mit Salz und etwas Pfeffer vermengen
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 2-4 Minuten im tiefen Fett braten (schwenken), bis sie goldbraun und durchgegart sind.
5. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
Mit Salzflocken bestreuen und einer Zitronenspalte anrichten.