

FRÄNKISCHE TAPAS



Original Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel)

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel

2 Eier

Mehl

10 ml Vollrahm

Semmelbrösel

Butterschmalz

Salz und Pfeffer

1 Zitrone

Zubereitung:

Schnitzel in Frischhaltefolie einpacken und mit einem flachen Gegenstand (keinen Fleischklopfer) flachklopfen. Anschließend salzen und pfeffern.

Auf zwei Teller jeweils Mehl und Semmelbrösel verteilen.

In einem tiefem Gefäß zwei Eieraufschlagen und grob verrühren, das Eiweiß muss noch zu erkennen sein. Jetzt den Vollrahm leicht unter das Ei mischen.

Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbrösel wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten unter hoher Temperatur goldgelb ausbacken.

Zum Wiener Schnitzel gab es bei uns immer Pommes mit Ketchup, dazu wurde Blattsalat gereicht und ein Zitronenstück, um das gebratene Schnitzel zu beträufeln.