



Wiener Schnitzel



Zutaten

Menge	
4	Kalbsschnitzel
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
40 g	Mehl
3	Eier
150 g	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz
1	Zitrone

Tipp

Wenn du keine große Pfanne hast, kannst du die Schnitzel auch nacheinander braten und die fertigen Schnitzel bei 70°C auf einem ofenfesten Teller im Backofen zwischensparken.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2150 kJ, 514 kcal, 36,5 g Kohlenhydrate, 17,6 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 270 mg Cholesterin, 2,67 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Isst du Wiener Schnitzel genauso gern wie wir? Wir lieben das österreichische Nationalgericht und zeigen dir daher, wie man das Schnitzel klopft, paniert und brät, denn das ist gar nicht so schwer, wie du vielleicht glaubst. So hast du im Handumdrehen dein eigenes Schnitzel auf dem Tisch und kannst damit Freunde und Familie beeindrucken.

Step 1:

Zuerst klopfst du die Schnitzel platt. Dazu jedes Schnitzel einzeln zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie legen und mit dem Boden einer kleinen Pfanne vorsichtig klopfen, bis es schön dünn ist. Dann die Schnitzel salzen und pfeffern.

Step 2:

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen. Die Schnitzel nun zuerst im Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Step 3:

Die Zitrone in Spalten schneiden.

Step 4:

Nun kannst du Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel hineinlegen. Die Schnitzel sollten auf jeden Fall genug Platz haben. Während des Bratens die Pfanne immer wieder bewegen und rütteln, so bekommt das Schnitzel seine typischen Blasen. Das Schnitzel nur einmal wenden. Nach dem Braten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit einer Zitronenspalte servieren.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Wiener Schnitzel und einem Schnitzel Wiener Art?

Schnitzel gibt es in vielen Arten. Sicher ist dir auf der Restaurant-Speisekarte schon mal aufgefallen, dass es "Wiener Schitzel" und "Schnitzel Wiener Art" gibt. Aber weißt du, was der Unterschied zwischen den beiden Gerichten ist? Das Wiener Schnitzel ist ein Schnitzel vom Kalb. Das Schnitzel Wiener Art dagegen besteht aus Schweinefleisch. Damit Kunden und Restaurantbesucher die beiden Gerichte auseinanderhalten können, wurde diese Namensgebung so in den deutschen und österreichischen Lebensmittelrichtlinien festgelegt. Das Wörtchen "Wien" im Namen, verrät dir übrigens immer, dass es sich um ein paniertes Stück Fleisch handelt, denn nicht jedes Schnitzel ist auch gleich paniert.