

Wiener Schnitzel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Tasse(n)
Semmelbrösel / Paniermehl	2 Tasse(n)
Kalbsschnitzel	600 g
Schweineschmalz	½ Pkg.

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Schnitzel portionieren, die Ränder leicht einschneiden und klopfen.

Tip: Nach dem Klopfen sollen die Schnitzel mind. 6 mm dick sein.

Das Fleisch salzen und pfeffern.

Eier mit einer Gabel verquirlen, Schnitzel im Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und danach in Semmelbröseln wenden.

Jeweils leicht andrücken und überschüssiges Mehl bzw. anschließend Brösel vorsichtig abschütteln.

Die panierten Rindsschnitzel in reichlich heißem Fett von beiden Seiten (je Seite ca. 5 Min.) goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-233-Wiener-Schnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at