

Schnitzel Wiener Art

Manchmal darf es einfach ein Schnitzel sein.

Ein Schnitzel Wiener Art wird genauso paniert, wie ein Wiener Schnitzel. Der einzige und wohl auch entscheidende Unterschied ist, das anstatt Kalbfleisch, Schweinefleisch verwendet wird. Im Geschmack tun sich beide Varianten nicht viel. Es schmeckt einfach hervorragend. Servieren sie Kartoffelsalat und frischen Gurkensalat dazu.

Zutaten

- 4 Kalbs- oder Schweineschnitzel
- 4 Eier
- Semmelmehl
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- 1 Zitrone

Zubereitung

- Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie möglichst flach klopfen und salzen.
- Die Eier auf einem großen flachen Teller aufschlagen und verquirlen. Auf einen zweiten großen flachen Teller Semmelmehl geben. Das Mehl auf einen dritten Teller geben.
- Die Schnitzel nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und anschließend im Semmelmehl wenden. Anschließend sofort in Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen, sonst garen sie nicht gleichmäßig.
- Die Zitrone in Spalten schneiden und mit den heißen Schnitzeln servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schnitzel-wiener-art/>