

# Bärlauch-Pariser-Schnitzel

Das Bärlauch-Pariser-Schnitzel ist eine köstliche Schnitzel-Variante mit zartem Fleisch und einer aromatischen Ei-Hülle. Ein ideales Rezept zur Bärlauchsaison im Frühling.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                          |
|--------|------------------------------------------|
| 4 Stk. | Kalbsschnitzel (z.B. von der Oberschale) |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>         |
| 80 g   | <a href="#">Bärlauch</a>                 |
| 3 Stk. | <a href="#">Eier</a>                     |
| 80 g   | Mehl griffig                             |
| 120 g  | Butterschmalz (oder Pflanzenöl)          |

## Zubereitung

1. Um köstliche Bärlauch-Pariser-Schnitzel zuzubereiten, den frischen Bärlauch gründlich waschen, trocken tupfen und fein hacken.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und den gehackten Bärlauch unterrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Schnitzel trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig dünn klopfen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die bemehlten Schnitzel durch die Bärlauch-Ei-Mischung ziehen und direkt in das heiße Fett legen. Die Schnitzel etwa 3 Minuten pro Seite goldgelb ausbacken. Danach kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Teller mit einer Zitronenspalte anrichten und nach Belieben noch zusätzlich mit gehacktem Bärlauch garnieren. Klassisch dazu Kartoffeln und einen grünen Blattsalat servieren.

## Tipp

Das Fett sollte nicht zu heiß sein – ideal sind etwa **160–170 °C**. Zur Kontrolle kann man einen Tropfen der Ei-Mischung ins Fett geben: Wenn er sofort stockt, ohne braun zu werden, hat das Fett die richtige Temperatur. Die Bärlauch-Pariser-Schnitzel gelingen auch mit Schweinefleisch!