

Kalbsschnitzel

Das panierte Kalbsschnitzel ist eine bekannte Spezialität der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel (von der Kalbsschale o. Nuss)
1 Tasse	Mehl griffig
4 Stk.	Eier
2 Tassen	Semmelbrösel
	Salz
	Butterschmalz (o. Schweineschmalz, Öl)

Zubereitung

1. Für das panierte **Kalbsschnitzel** die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Fleischhammer von innen nach außen auf zirka 4 mm dünn klopfen. Beidseitig mit Salz würzen.
2. Die Eier in einer flachen Schale mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel bereite stellen. Die Kalbsschnitzel in griffigen Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in die Semmelbrösel legen, beide Seiten leicht andrücken.
3. In einer Bratpfanne reichlich Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl erhitzen. Zur Kontrolle einige Brösel in die Pfanne geben, wenn sie weiß zu schäumen beginnen hat das Fett die richtige Temperatur. Nun die Schnitzel einlegen, und unter leichten Bewegungen der Bratpfanne schwimmend backen bis das Schnitzel leicht braun wird. Sofort wenden und goldbraun zu Ende [frittieren](#). Die Wiener Kalbsschnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort heiß servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit

kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zum panierten Kalbsschnitzel klassisch, Pommes frites, Petersilienkartoffeln oder einen Kartoffelsalat reichen.