Pariser Schnitzel

Goldbraun gebratene Pariser Schnitzel, ein Genuss! Das Rezept wird im Gegensatz zum Wiener Schnitzel ohne Semmelbrösel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel (auch vom Huhn oder Schwein)
2 Stk.	Eier
4 Tropfen	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
60 g	Mehl
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Bei Bedarf muss man die Schnitzel für das **Pariser Schnitzel** klopfen und eventuell sogar in kleinere Stücke schneiden. Beidseitig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

2. In einem tiefen Teller Mehl geben und die Schnitzel darin beidseitig wenden. Die Eier in einem anderen Teller locker verschlagen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darauf achten, dass die Schnitzel gut vom heißen Fett umspült werden.

3. Danach die mit Mehl vermengten Schnitzel durch das Ei ziehen, damit das Fleisch ordentlich überzogen wird. Anschließend in das erhitzte Öl einlegen und unter einmaligen Wenden eine kurze Zeit goldbraun braten.

4. Die Pariser Schnitzel mit einem Bratenwender herausholen und unbedingt abtropfen lassen. Immer auf heißen Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp

Am besten serviert man das Pariser Schnitzel noch mit einem gemischten Salat.