

# Wiener Schnitzel

Dieses Rezept ist ein Klassiker: Das Wiener Schnitzel gehört zum Speiseplan einfach dazu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Mehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Spritzer	Öl
1 EL	Milch
120 g	Semmelbrösel
750 ml	Öl (oder Schmalz)

## Zubereitung

1. Die **Wiener Schnitzel** an den Rändern einschneiden und in Klarsichtfolie einschlagen. Mit einem Fleischklopper kräftig klopfen, bis sie eine Dicke von etwa 6 mm haben. Aus der Folie nehmen und von beiden Seiten salzen.
2. Drei Teller mit den Zutaten für das Panieren bereitstellen: Auf den ersten Teller das Mehl, auf den zweiten Teller die Eier und auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben. Öl und Milch zu den Eiern geben und mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Schnitzel auf beiden Seiten zuerst im Mehl wenden und dann durch die Eier-Mischung ziehen. Zuletzt beidseitig in den Semmelbröseln wälzen, dabei darauf achten, dass diese nicht zu fest angedrückt werden.
4. Reichlich Schmalz oder Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Wiener Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

## **Tipp**

Traditionell wird Wiener Schnitzel mit einem Stück Zitrone und etwas Petersilie angerichtet.