

# Wiener Schnitzel vom Kalb mit Häuptelsalat

Dieses Rezept sollte man sich gut aufbewahren. Damit gelingt ein perfekt zubereitetes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Häuptelsalat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel (à 150g)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
40 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
50 g	Mehl (glatt)
70 g	Semmelbrösel
500 ml	Butterschmalz
1 Kopf	Häuptelsalat
1 Stk.	Zitrone (in Spalten geschnitten)

## Für das Dressing

2 EL	Weißweinessig
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Staubzucker
1 TL	Estragonsenf
4 EL	Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Das **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Häuptelsalat** ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Den Salat putzen, waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben.

2. Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie auf 6 Millimeter flach klopfen. Im Anschluss auf beiden Seiten salzen.
3. In einen tiefen Teller Mehl hineingehen, in einem zweiten Ei mit Milch verquirlen und in einen dritten Teller Semmelbrösel geben. Jedes Kalbsschnitzel erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und mit den Semmelbröseln bedecken. Vorsichtig festklopfen (nicht zu fest).
4. In einer tiefen Pfanne 3 Zentimeter hoch Butterschmalz erhitzen und die Kalbsschnitzel darin für 3 bis 5 Minuten backen. Einmal wenden und weitere 3 bis 5 Minuten backen lassen. Dabei mehrere Male die Pfanne schwenken, damit die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun werden. Anschließend das Fleisch auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Für das Salatdressing Weißweinessig, Estragonsenf sowie Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker verrühren. Sonnenblumenöl schließt diese sämige Marinade ab.
6. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenspalte garnieren. Den Salat mit der Marinade übergießen und ebenso anrichten.

## Tipp

Zum Wiener Schnitzel vom Kalb passen als Beilage auch noch Pommes Frites.