

Wiener Schnitzel vom Kalb

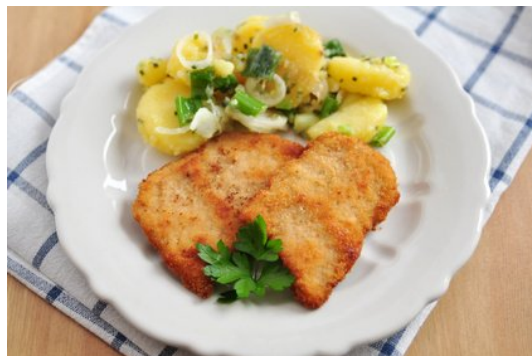
Der Klassiker unter den Schnitzelgerichten ist sicher das Wiener Schnitzel vom Kalb. Mit diesem Rezept kann gar nichts schiefgehen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|------------|-----------------------------|
| 8 Stk. | Kalbsschnitzel (vom Rücken) |
| 4 Stk. | Eier |
| 200 g | Semmelbrösel |
| 100 g | Mehl (glatt) |
| 300 ml | Butterschmalz |
| 100 ml | Pflanzenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 4 Scheiben | Zitronen |
| 4 Stk. | Petersilie |

Zubereitung

1. Für leckere Wiener Schnitzel vom Kalb sollte das Fleisch nicht dicker sein als 2 - 4 mm. Daher die Kalbsschnitzel nach dem Abwaschen und trocknen auf diese Stärke klopfen. Hier möglichst die Rückseite einer Pfanne verwenden, da ein Fleischklopfen oftmals die Fasern kaputt macht. Danach beidseitig salzen.
2. Zum Panieren 3 tiefe Teller vorbereiten. In einem wird das Ei geschlagen und verquirlt, in den nächsten das Mehl geben und in den Letzten kommen die fein geriebenen Semmelbrösel. Das geklopfte und gewürzte Schnitzel in das Mehl legen und gut darauf achten, dass es wirklich überall mit Mehl bestäubt ist. Danach kommt das Fleisch in das Ei und wird zuletzt in den Semmelbrösel gewälzt.
3. Butterschmalz und Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die panierten Schnitzel hinzugeben und von beiden Seiten circa 4 -5 Minuten goldgelb braten. Durch schwenken der Pfanne,

sodass das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig mit Fett umgeben ist, kann die Panade perfekt aufgehen. Nach dem Braten die Schnitzel auf ein Küchentrepp legen und abtropfen lassen.

4. Um das Schnitzel gekonnt in Szene zu setzen, eignen sich nicht nur die obligatorischen Zitronenscheiben, die man auf das Fleisch legt. Auch frittierte Petersilie ist ein echter Hingucker. Dafür die Petersilie waschen und gut abtropfen lassen. Diese dann in das noch heiße Schnitzelfett geben und kurz frittieren. Nach dem Abtropfen auf die Schnitzel legen und sofort servieren.

Tipp

Die Wiener Schnitzel vom Kalb schmecken mit ganz fein geriebener Panade am besten. Alte Semmeln, die schon richtig hart sind, ganz fein reiben. So kann man gleich auch noch Abfall vermeiden und die Semmelbrösel immer nach Bedarf frisch herstellen! Super zu Wiener Schnitzel passt selbst gemachter Kartoffelsalat oder frischer Salat je nach Saison. Aber auch Bratkartoffeln oder Pommes sind lecker dazu. Wird das Ei zu knapp, es einfach mit frischer Milch ein wenig strecken!