

# Wienerschnitzel mit Preiselbeeren

Das Wienerschnitzel mit Preiselbeeren ist ein traditionelles Rezept und schmeckt der ganzen Familie. Am liebsten wird das Gericht an Sonntag zum Mittagessen gekocht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|               |   |
|---------------|---|
| 4 Stk.        | Kalbsschnitzel (Kalbsfricandeau oder Schale vom Kaiserteil) |
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>  |
| 100 g         | Mehl (glatt)  |
| 150 g         | Semmelbrösel  |
|               | Öl  |
| Nach Belieben | Preiselbeermarmelade  |

## Zubereitung

1. Für das **Wienerschnitzel mit Preiselbeeren** die parierten Kalbsschnitzel zart klopfen und beidseitig salzen. Das Fleisch mit einem Küchenhammer zart klopfen.
2. Die Eier in eine flache Schale geben und mit einer Gabel verquirlen. Die sollten nicht mit einem Mixer verschlagen werden. Das Mehl und Semmelbrösel ebenfalls in flache Schalen geben.
3. Das Fleisch in Mehl legen, beidseitig wenden, anschließend durch die verschlagenen Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Mit der Hand zart andrücken.
4. Das Öl in einen Topf erhitzen, in das heiße Öl legen und beidseitig goldbraun fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen, lassen und mit Preiselbeeren servieren.

## Tipp

Zum klassischen Wienerschnitzel Erdäpfelsalat reichen, mit einer Zitronenscheibe garnieren.

