

Rezept

Schnitzel Wiener Art



Zutaten (4 Portionen)

4 Schnitzel
2 EL Schlagsahne
2 Eier
50 gr. Mehl
150 g Semmelbrösel

200 g Butterschmalz
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

Außerdem brauchst Du:

Klarsichtfolie
3 tiefe Teller (z.B. Suppenteller)

Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen....
- 2** Nun nimmst Du ein Fleischstück und legst es zwischen die zwei Stücke Klarsichtfolie. Nun klopfst Du gleichmäßig auf das Fleisch, bis es schön dünn ist. Das machst Du mit jedem Stück Fleisch. Anschließend wird es von beiden Seiten gesalzen und gepfeffert.
- 3** Stelle die Teller nebeneinander auf, sodass drei „Stationen“ entstehen. In den ersten Teller gibst Du das Mehl. Im zweiten Teller verquirlst Du die beiden Eier und die Sahne miteinander. Auf den dritten Teller kommen die Semmelbrösel.
- 4** Nun nimmst Du das erste Schnitzel und wiederholst die Reihenfolge für alle Schnitzel: wende Dein Schnitzel zuerst von beiden Seiten in Mehl, dann klopfst Du das Fleischstück etwas ab, so löst sich das überschüssige Mehl. Dann ziehst Du das bemehlte Schnitzel durch die Eiersahne bis es vollständig damit bedeckt ist. Zum Schluss wendest Du Dein Schnitzel von beiden Seiten in den Semmelbröseln, bis alles damit bedeckt ist.
- 5** Gib das Butterschmalz in eine große Pfanne und lass es heiß werden. Achtung mit dem Fett!!! Es kann spritzen – lass Dir von einem Erwachsenen helfen. Jedes Schnitzel wird nun von beiden Seiten etwa 4 Minuten goldgelb ausgebacken. Schneidet die Zitrone auf und legt eine Scheibe auf jedes Schnitzel. Guten Appetit!! Dazu schmeckt Kartoffelsalat.....

