

## Wiener Schnitzel

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Österreichisch](#)[Schnitzel](#)[Weihnachten](#)

### ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Das Fleisch mit Klarsichtfolie bedecken und gut klopfen, beidseitig salzen. Zum Panieren Mehl auf einem Teller bereitstellen, Eier mit Öl und Milch mit einer Gabel, in einem Suppenteller, verquirlen, Brösel auf einem Teller verteilen. Schnitzel auf beiden Seiten bemehlen, in die Ei-Mischung tauchen und in Bröseln beidseitig panieren anschließend etwas abklopfen.

Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend goldbraun herausbacken.

Dazu passt perfekt ein Erdäpfelsalat, Petersilierdäpfel oder Reis.



### ZUTATEN



4 magere Kalbschnitzel  
(ca. 600 g)

Salz

Mehl (glatt)

2 Eier

etwas Öl

1 EL Milch Semmelbrösel

Schmalz