



Wiener Schnitzel

4 Portionen

4 Kalbsschnitzel (Schmetterlingsschnitt)

2 Eier

100 g Mehl

100 g Paniermehl

Salz

Pfeffer

200 g Butterschmalz

- Schnitzel zwischen 2 Frischhaltefolien legen und flach klopfen, salzen und pfeffern
- Die Eier gründlich verrühren

Die Schnitzel nacheinander in Mehl, dann im Ei, dann im Paniermehl wenden. Das Paniermehl darf nicht angedrückt werden! Im Butterschmalz schwimmend braten. Dabei immer wieder mit Butterschmalz begießen. Wenden erst, wenn die Unterseite gebräunt ist und dann zu Ende braten.

Dazu Kartoffelsalat. Als Garnitur eignen sich Zitronenspalten oder -scheiben, Kapern, Sardellen.

Getränk: Weißwein oder Bier