

## Wiener Schnitzel

**Kategorie:** Hauptgericht

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Portionen:** 4

### Zutaten:

- 4 Kalbsschnitzel a 150 g
- 100 g Paniermehl
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 20 g Butter
- 100 ml Rapsöl
- 1 Zitrone

### Beschreibung:

1. Die Kalbsschnitzel unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Nudelholz oder einer Kasserolle flach klopfen.
2. Das Paniermehl auf einem flachen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Schnitzel von beiden Seiten salzen und pfeffern, dann zuerst im Mehl wenden, danach durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden.
3. Die Butter mit Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel von beiden Seiten jeweils in 2 – 3 Minuten goldgelb braten. Fertige Schnitzel im Ofen bei 50° C warm halten.
4. Die Zitrone waschen und mit dem Geschirrtuch trocken reiben, dann in Viertel oder Achtel schneiden. Die Schnitzel mit Zitronenstück servieren. Dazu passen Bratkartoffeln, Pommes frites oder auch Mischbrot.

### Notizen:

