



Wiener Schnitzel

Zutaten (für 2 Portion):

2 Kalbsschnitzel Oberschale ca. 100 g

3 Eier

Paniermehl

Mehl

Butter

Salz, Pfeffer

Rapsöl

Zunächst eine Panierstraße vorbereiten: 1 Teller mit Mehl, 1 Schale mit den rohen Eiern und ein Teller mit Paniermehl.

Vor dem Panieren einen Fleischhammer mit Folie umwickeln.

Etwas Wasser auf das Fleisch tupfen und dann plattieren, bis das Fleisch schön dünn ist. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und als Erstes in Mehl wenden, dann das Ei etwas rühren und das Schnitzel durch das Ei ziehen.

Zum Schluss noch im Paniermehl wenden.

Das Rapsöl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Schnitzel darin braten, zwischendurch wenden. Nach einer Weile noch eine Flocke Butter dazu geben und das Fleisch noch kurz weiter braten und die Pfanne dabei hin und her schwenken.

Nun das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt fertiger Kartoffelsalat aus dem Kühlregal.