

## Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

### Zutaten:

600 g Kalbsfrikandeau  
oder Kaiserteil, zugeputzt  
2 Eier  
Salz  
Mehl, glatt  
Semmelbrösel  
Butterschmalz oder Öl  
Zitronenspalten oder -hälften



### Zubereitung:

1. Kalbfleisch zu 4 Schnitzel schneiden. Ränder leicht einschneiden, Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und leicht klopfen. Die Stärke der Schnitzel bleibt dem individuellen Geschmack vorbehalten, misst jedoch im Normalfall 6 mm.
2. Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Eier mit der Gabel verschlagen (nicht mixen!). Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch Eier ziehen und dann in Semmelbrösel wenden (Brösel zart andrücken). Schnitzel leicht abschütteln.
3. Reichlich Fett - Tiefe etwa 2-3 cm - in passender Pfanne erhitzen. Schnitzel in heißes Fett einlegen. Unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel bräunen, mit der Fleischgabel vorsichtig wenden, fertig backen und mit Backschaufel aus der Pfanne heben.
4. Schnitzel abtropfen lassen und mit Küchentrepp das überschüssige Fett abtupfen.