



Wiener Schnitzel

von Eckart von Klaeden

Zutaten:

500 g Kalbsschnitzel

40 g Butterschmalz

Salz und Pfeffer

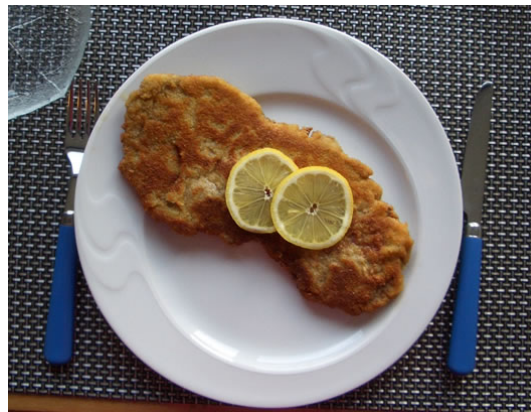
30 g Mehl

1 Ei

3 Essl. Paniermehl

Die Schnitzel mit dem Fleischklopfer plätten, mit Salz und Pfeffer würzen, der Reihenfolge nach in Mehl, verschlagenem Ei und Paniermehl wenden.

Die panierten Schnitzel in einer beschichteten Pfanne im Butterschmalz gold braun braten.



Guten Appetit!