



Schnitzel Wiener Art

Zutaten für 4-5 Personen

- 4 Scheiben Schweineschnitzel
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- Semmelbrösel
- Butterschmalz
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung

- 1 -

Die Fleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Fleischklopper flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Das Ei in einer Schale mit etwas Salz verschlagen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils auf einen flachen großen Teller geben.

- 3 -

Nun das Fleisch erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

- 4 -

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne auslassen und die Schnitzel im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbraten.

- 5 -

Die Schnitzel auf einer Fleischplatte im warmen Backofen (100 Grad) ca. 5-8 Min. ruhen lassen.