


# Wiener Schnitzel mit Kerbelbutter



**Meine Wahl.**

 Gesamtzeit: 25 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 4** Schnitzel vom Schweizer Kalb, à ca. 140 g
- 70 g** Weissmehl
- 2** Eier, verquirlt
- 80 g** Paniermehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g** Bratbutter
- 40 g** Butter
- 1 Bund** Kerbel
- 1** Zitrone

## Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffel- und Gurkensalat) enthält ca.:

- 620** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 28 g** Kohlenhydrate
- 38 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Tipp

Auch wenn das Original-Wiener-Schnitzel mit Kalbfleisch ist, gelingt dieses Rezept auch wunderbar mit Schweinsschnitzel.

## Zubereitung

- 1** Kalbsschnitzel 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Schnitzel einzeln in einen Gefrierbeutel legen, mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie ca. 2 mm dick sind. Das kannst du auch vom Fleischfachmann erledigen lassen.
- 3** Mehl, Eier und Paniermehl je in einen Teller geben.

- 4 Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und einzeln panieren: Zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann komplett ins Eierbad tauchen und schliesslich mit dem Paniermehl zudecken und gut andrücken.
- 5 Pfanne mit der Bratbutter auf mittlerer Stufe erhitzen. Der Pfannenboden muss gut mit Butter bedeckt sein. Schnitzel hineingeben, nach ca. 3 Minuten wenden und weitere 3 Minuten anbraten, bis sie rundherum schön goldbraun sind.
- 6 Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Kerbel darin 2 Minuten anbraten.
- 7 Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kerbelbutter darübergeben und nach Belieben mit einem Zitronenschnitz servieren.

Dazu passen Kartoffel- und Gurkensalat.