



Wiener Schnitzel mit Kerbelbutter



Der feine Unterschied.

 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 darübergabe und nach Belieben mit einem Zitronenschnitz servieren.

Dazu passen Kartoffel- und Gurkensalat.