Wiener Schnitzel mit Kerbelbutter

Schweizer Fleisch
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.