

4-6 Pax

Wiener Schnitzel vom Kalbsschlögl

Zutaten

600 g Kaiserteil vom Kalb

Weiteres:

Zum Panieren

1 Glatte Mehl
Ei
Sammelbrösel

Salz
Pfeffer
Öl/Butterschmalz

Arbeitsbeschreibung

1. Fleisch panieren (von Sehnen, Fett befreien).
2. 4 Schnitzel zu je 150 g gegen die Faser schneiden.
3. Gleichmäßig zwischen Frischhaltefolie 4-6 mm platzieren.
4. Beidseitig salzen und pfeffern.
5. Panieren mit Mehl versprudelten Ei und Semmelbrösel.
6. Die Semmelbrösel nur leicht andrücken.
7. Bratpfanne mit reichlich Fett auf max. 160°-170°C.
8. Fettprobe: Ein paar Semmelbrösel einstreuen.
9. Während des Backens, Pfanne rütteln, damit das heiße Öl über das Schnitzel kommt und dadurch die Panier souffliert.
10. Nur einmal wenden und beidseitig fertig backen.
11. Aus der Pfanne heben, auf Gitter abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen.
12. Wenn mit Pflanzenfett gearbeitet wurde, eventuell leicht mit flüssiger Butter anstreichen (Buttergeschmack).