

Wiener Schnitzel ist vom Kalb, Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Schnitzel

für 2 Personen

Zutaten

2 Schnitzel, 1 Ei, 1 Esslöffel Mehl, 6 Esslöffel Paniermehl, 30g Butterschmalz, 2 Prisen Muskatnuß, 4 Prisen Paprika, ein viertel gestrichener Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer

Zubereitung

1. Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Paprika würzen, dann in Mehl wälzen.
2. Ei in einer Schüssel zerkleppern und Paniermehl auf einem Teller ausbreiten.
3. Die Schnitzel durch die Schüssel mit den zerklepperten Eiern ziehen und in Paniermehl wälzen.
4. Butterschmalz bei mittlerer Temperatur in der Pfanne auslassen
5. Das Fleisch in einer großen offenen Pfanne von jeder Seite 3-4 Minuten braten.
6. Das Paniermehl dabei gelb bis braun weden lassen.

Zeitbedarf

ca 10 Minuten

dazu paßt

Salzkartoffeln, Salat, Erbsen- und Möhrengemüse

