



## Original Wiener Schnitzel

### Zutaten

- 200 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 200 g Semmelbrösel
- 600 g Kalbsschnitzel
- etwas Salz
- 200 g Schweineschmalz
- 1 Zitrone(n)
- 40 g Sardellen
- 4 Kapern

### Zubereitung

1. Mehl, Eier und Semmelbrösel in separaten Tellern bereitstellen.
2. Kalbsschnitzel sanft klopfen und mit einem Messer überall etwas einschneiden. Mit Salz würzen. Nacheinander durch Mehl und Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden.
3. In einer großen Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel darin auf beiden Seiten 3-4 Min. braten. Während des Bratens sollten die Schnitzel weder den Pfannenrand noch andere Schnitzel berühren (am besten nacheinander backen und durch Pfannenschwenken ständig in Bewegung halten). Beim Drehen der Schnitzel nicht ins Fleisch stechen.
4. Die Schnitzel herausnehmen, wenn sie goldbraun sind und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
5. Für die Garnitur Zitrone so schälen, dass noch etwas weiße Haut sichtbar ist. In Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit je einer Sardelle und einer Kapern belegen und die Schnitzel damit dekorieren. Dazu schmeckt ein Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Marinade.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	75 g
Energie	989 kcal
Fett	56 g
Protein	47 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen