



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 150 g Kalbsschnitzeln
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Mehl
- 2 Stk. Eier
- Semmelbrösel
- Milch
- Butterschmalz
- Schmalz
- Rapsöl

**Mein persönlicher Tipp**

Zum Panieren die Zutaten in viereckige, nicht zu hohe Tassen vorbereiten. Die Eier mit einer Gabel nur leicht verquirlen. Eventuell etwas Sodawasser oder Milch einrühren. Die Fetttemperatur beim Frittieren sollte ca. 170 °C betragen!



**Elisabeth Heidegger**

Referentin für Ernährung in St. Pölten, LK NÖ

**Wiener Schnitzel**



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Das Kalbfleisch quer zur Faser in nicht zu dünne Schnitzel schneiden.
- o An den Rändern etwas einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem Schnitzelklopper zart klopfen.
- o Auf beiden Seiten salzen und nach Geschmack etwas pfeffern.
- o Geklopfte Schnitzel auf beiden Seiten im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und danach in den Semmelbrösel wenden.
- o Die Brösel nur zart andrücken. Das Schnitzel leicht abschütteln.
- o Das Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend goldbraun herausbacken. Die Pfanne dabei leicht schwenken.
- o Das Schnitzel abtropfen lassen und mit dem Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen.
- o Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren!

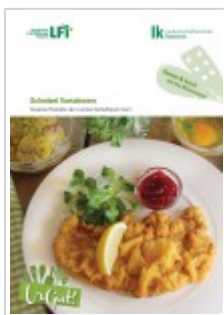
**Beilagen**

Als Beilage schmecken Salate wie Erdäpfel-, Gurken-, Tomaten- oder Blattsalat hervorragend oder eine Erdäpfel-Beilage wie Petersilerdäpfel.

**Info**

Das „echte Wiener Schnitzel“ ist ein dünnes, paniertes und ausgebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche. Anstelle von Kalbfleisch kann aber natürlich auch anderes Fleisch verwendet werden zB vom Schwein, Lamm, Huhn, Pute, Kaninchen, Wild, etc.

**Quellen:**



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

Landwirtschaftskammer Österreich:

Schnitzel Variationen



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

