

# Wiener Schnitzel bzw Schnitzel Wiener Art

## Zutaten:

- Kalbschnitzel bzw. Schweineschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver nur bei den Schweineschnitzel, nicht beim Kalb
- Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Öl
- Butter

Das Fleisch in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer flach klopfen ohne das Fleisch kaputt zu machen.

Das Fleisch auf beiden Seiten würzen. Die Eier verquirlen. Ein Teller mit Ei, einer mit Mehl und einer mit Semmelbrösel. Das Fleisch zuerst melieren, dann in Ei wenden und zuletzt mit Semmelbrösel panieren.

In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen. Man nimmt so viel Öl dass das Schnitzel darin schwimmen kann. Darin backt man nun bei mittlerer Hitze das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun an. Wegen des Geschmacks gibt man gegen Ende ein Stück Butter hinzu und übergießt das Fleisch damit. Die Panade sollte sie wellen.

Besonders knusprig wird die Panade, wenn man das Schnitzel zweimal in Ei und Semmelbrösel wendet.

Auf einem Küchenpapier vom Fett abtropfen lassen.