Wiener Schnitzel

für 4 Personen

Zutaten

4 Stk BIO-Kalbsschnitzel (à 160 g)
1Prise Salz
150 g griffiges Mehl
2 Stk BIO Eier
300 g Semmelbrösel
Backfett, Öl oder Butterschmalz
1 Stück Zitrone

Zubereitung

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen. Fleisch beidseitig salzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden. Schnitzel ca. 2 Finger hoch Backfett goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone in Spalten schneiden und die fertigen Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren.