

Wiener Schnitzel

Das Original vom Hofbräukeller

Mingarella
BY HOFBRÄUKELLER

Arbeitszeit ca. 20 min
Kochzeit ca. 5 min
Gesamtzeit ca. 25 min
Schwierigkeitsgrad leicht

Portionen: für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

1081 kcal | 39 g Eiweiß | 90 g Fett | 31 g KH |
1 g Zucker | 2 g Ballaststoffe | 210 mg Natrium

Zutaten

4	Kalbsschnitzel (à 150 g)
70 g	Mehl
2	Eier
120 g	Semmelbrösel
½ l	Öl ODER
1 kg	Butterschmalz
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Koch ma's

1. Kalbsschnitzel bis auf ½ cm Dicke klopfen.
 - **Mingarellas Tipp 1:** Bitte nicht mit der gezackten Seite eines Schnitzelklopfers. Damit zerreißt du die Fleischfasern und das Fleisch wird bei der Zubereitung trocken!
2. Die beiden Eier in einem ausreichend großen, flachen Behälter verquirlen.
3. Schnitzel gut salzen und pfeffern und im Mehl wenden.
4. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend in die Semmelbrösel geben. Von beiden Seiten leicht andrücken.
5. Anschließend in einer hohen Pfanne so viel Butter oder Öl auf eine Temperatur von ca. 170 °C erhitzen, dass die Schnitzel schwimmend ausgebacken werden können.
 - **Mingarellas Tipp 2:** Ohne Thermometer kannst du dies überprüfen, indem du einen befeuchteten Holzspieß in das heiße Fett eintauchst. Steigen rasch Bläschen auf, ist die Temperatur ideal.
6. Während des Bratens die Pfanne sanft schwenken, damit immer wieder heißes Fett über die Schnitzel schwappt.
7. Goldgelb ausbacken.
8. Sobald die optimale Farbe erreicht ist, auf einem Teller mit Küchenpapier gut abtropfen lassen und sanft trocken tupfen.

Klassisch kannst du dein Wiener Schnitzel à la Hofbräukeller mit einem Stück Zitrone und als Beilage Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ganz nach Belieben genießen.

An Guadn!

