

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Kalbsschnitzel (od. Schweineschnitzel)
Salz, Pfeffer
evtl. Gyros- / Chilligewürz
Mehl
- 1-2 Ei
Weckmehl

1. Schnitzel dünn klopfen und mit Salz, Pfeffer & evtl. Gyros- bzw. wenig Chiligewürz würzen. In Mehl, dann in Ei (mit Salz, Pfeffer, wenig Öl, etwas Milch) und anschließend in Semmelbrösel wenden.
2. Butaris erhitzen und Schnitzel bei 80% Hitze 2-3 Minuten (3-4 Minuten beim Schweineschnitzel) pro Seite anbraten (langsam sonst wird das Schnitzel schwarz). Am Ende die Hitze auf 25-50% reduzieren.
3. Nach 10 Minuten Noilly Prat zugeben und Schnitzel bei 10-20% Hitze zugedeckt (mit Deckel) 1-2 Minuten köcheln. Falls zu viel Flüssigkeit vorhanden ist, etwas länger bei höherer Temperatur köcheln bis Flüssigkeit verdampft ist. Das übrige Ei hinzugeben und stocken lassen.

