

**Schnitzel „Wiener Art“:**



Menge	Zutaten	
4	Schweineschnitzel	Schnitzel aus der Keule oder Nuss schneiden lassen, in einem Gefrierbeutel klopfen
	Pfeffer, Salz	würzen
2 EL	Mehl	In drei Teller Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel geben, Fleisch der Reihe nach zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Panade gut fest drücken!
1-2	Eier	
4 -6 EL	Semmelbrösel	
	Butter oder Butterschmalz	Genügend Fett erhitzen, Fleisch einlegen, Fett muss schäumen und dann zurückschalten, unter mehrmaligem Wenden langsam ausbacken, dabei nochmals Fett zugeben. Schnitzel sollen goldbraun und knusprig sein. Sofort servieren. Pfanne unbedingt mit einem Küchentuch säubern bevor erneut Schnitzel ausgebacken werden.