

Wienerschnitzel-Kleinformat

dg: ssg

320 g Kalbsfilet oder Kalbsnuss, in 8 Médailles geschnitten

Mehl

1 Ei

Optional 1 EL Rahm, geschlagen oder Milch

Semmelbrösel aus Österreich

Salz & Pfeffer

Bratbutter

Médailles zwischen 2 Frischhaltefolien gleichmässig auf 3 bis 4 mm klopfen.

3 tiefe Teller fürs Panieren vorbereiten, im ersten Mehl, im zweiten das mit der Gabel verklopfte Ei (mit geschlagenem Rahm resp. Milch verrühren), im dritten Teller die Semmelbrösel.

Fleisch auf einer Seite mit Wasser bespritzen, würzen und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Durchs Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren, diese dabei nur leicht andrücken.

In einer CNS-Pfanne mit heisser Bratbutter 3 Minuten goldbraun und knusprig braten, dabei die Pfanne immer kräftig hin und her schwenken, wenden nochmals 2 bis 3 Minuten braten. Auf Küchendrepp abtropfen.

Beilage

Mit Zitronenspalten servieren.