



ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

ZUTATEN 4 P.

- 4 Kalbsschnitzel
- 3 Eier
- 4 EL süße Sahne
- 16ßg Semmelbrösel
- 120g Mehl
- 200g Butterschmalz
- 4 Scheiben Zitrone
- 4 Sardellen
- 20g Kapern

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel sehr dünn klopfen.

2. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Anschließend die Schnitzel salzen und pfeffern. In Mehl wenden und Brösel panieren und im schwimmenden Butterschmalz ausbacken.

3. Als Garnitur auf die Zitronenscheibe einen Kranz aus Sardellen legen. In die Mitte der Sardellen Kapern geben.

4. Als Beilage empfehlen wir hausgemachten Kartoffelsalat mit Preiselbeeren.