

# Wiener Schnitzel

Gesamtzeit **45 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>800 g</b>	Kalbsschnitzel
<b>150 g</b>	Paniermehl
<b>3</b>	Eier
<b>1 TL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>100 g</b>	Weizenmehl W480
<b>500 ml</b>	Öl oder Butterschmalz
<b>Garnitur:</b>	Zitrone Preiselbeermarmelade Petersilie

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Fleisch, je nach Stärke, mit einem Fleischklopfer behutsam klopfen.

### Schritt 2

Auf beiden Seiten mit etwas Sojasauce einreiben. Eine separate Schüssel jeweils für Mehl, Paniermehl und Eier vorbereiten. Die Eier mit dem Schneebesen und einem Schuss Sojasauce gut verquirlen.

### Schritt 3

Das Fleisch zuerst im Mehl wälzen, danach in das Ei tauchen, zum Schluss sanft mit Paniermehl umhüllen. Das Paniermehl nicht zu fest andrücken, sonst geht die Panade beim Soufflieren nicht auf.

### Schritt 4

Eine grosse Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen.

### Schritt 5

Das Schnitzel in das heisse Fett legen. Während dem Backen die Pfanne öfters schwenken zum Soufflieren. Umdrehen, auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Die fertigen Schnitzel auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Blech im Backofen warmhalten.

### Schritt 6

Zum Schluss die Petersilie mit Stielen knusprig frittieren.

## **Schritt 7**

Mit einer Zitronenhälfte und  
Preiselbeermarmelade servieren.