


Kalbsschnitzel


4 Portionen



1 Zitrone
Etwas Salz



320 g
Kalbsoberschale



500 g Semmelbrösel
2 Eier
500 g Mehl
200 ml Pflanzenöl

Zubereitung

Kalbsschnitzel

1

Kalbsoberschale in etwa 80g Scheiben schneiden. Dabei möglichst quer zu den Fasern und nicht entlang der Fasern schneiden.

2

Die Scheiben mit einem Schnitzelklopfer 3-5 mm dünn klopfen (alternativ Nudelholz, Glasflasche oder etwaiges anderes). Am besten möglichst gleichmäßig.

Jeweils beide Seiten salzen und kurz beiseite Stellen.

3

Nun Panierstraße vorbereiten: ein Behälter Mehl, ein Behälter leicht verquirlte Eier und etwas Salz, ein Behälter Semmelbrösel und in der Reihenfolge nebeneinander aufstellen. Außerdem noch einen flachen Behälter für die panierten Schnitzel vorbereiten.

4

Öl in einer breiten Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen, ca. 1,5 cm hoch.

Schnitzel panieren: zuerst ins Mehl (Überschuss abschütteln), dann ins verquirlte Ei, zum Schluss in Semmelbrösel.

Brösel lieber draufstreuen oder Behälter leicht schütteln – nicht wälzen und nicht andrücken, damit die Panier locker bleibt.

Für Doppelpanade: Ei und Brösel nochmal wiederholen.

Wenn das Öl heiß ist (Brösel blubbern), Schnitzel vorsichtig einlegen und pro Seite 2–3 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zitrone servieren.