



## MEIN GENUSS



### Schnitzel Wiener Art



**It's a match!**

Match made in heaven - Schwarzer Pfeffer aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Schweineschnitzel mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer flachklopfen. Die Schnitzel großzügig mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- 2 Anschließend einen tiefen und zwei flache Teller bereithalten. Im tiefen Teller werden die Eier mit etwas **Salz** und nach Belieben mit einem Schuss Sahne verquirlt. Auf die beiden flachen Teller gibst du jeweils das Mehl und die Semmelbrösel.
- 3 Nun die Schnitzel zuerst von beiden Seiten im Mehl wenden, dann in der Eiermasse und zuletzt großzügig in den Semmelbröseln wenden, sodass eine gleichmäßige Kruste entsteht.
- 4 Nun Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin **3-4 Minuten** von beiden Seiten goldbraun braten. Um eine gleichmäßige Bräune zu erhalten, während dem Braten die Pfanne durchgehend leicht rütteln, sodass das Fett permanent auch über das Schnitzel schwappt.
- 5 Die fertigen Schnitzel kurz auf ein Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird. Sofort servieren und mit einem Zitronen-Schnitt anrichten. Perfekt als Beilage eignen sich Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder auch einfach nur ein Salat.

### Zutaten

4 Schweineschnitzel (mind. 150 g / Stück)  
2 Eier  
100 g Mehl  
200 g Semmelbrösel  
Ausreichend Pflanzenöl oder Butterschmalz  
Salz, schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.11.2026.