



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-Schnitz 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 21.08.2026.