Wiener Schnitzel ist vom Kalb, Schnitzel Wiener Art vom Schwein

# **Schnitzel**

für 2 Personen

# Zutaten

2 Schnitzel, 1 Ei, 1 Esslöffel Mehl, 6 Esslöffel Paniermehl, 30g Butterschmalz, 2 Prisen Muskatnuß, 4 Prisen Paprika, ein viertel gestrichener Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer

# djetzens,de

# **Zubereitung**

- 1. Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Paprika würzen, dann in Mehl wälzen.
- 2. Ei in einer Schüssel zerkleppern und Paniermehl auf einem Teller ausbreiten.
- 3. Die Schnitzel durch die Schüssel mit den zeklepperten Eiern ziehen und in Paniermehl wälzen.
- 4. Butterschmalz bei mittlerer Temperatur in der Pfanne auslassen
- 5. Das Fleisch in einer großen offenen Pfanne von jeder Seite 3-4 Minuten braten.
- 6. Das Paniermehl dabei gelb bis braun weden lassen.

# Zeitbedarf

ca 10 Minuten

# dazu paßt

Salzkartoffeln, Salat, Erbsen- und Möhrengemüse