

# Wiener Schnitzel

Für 1 Personen

## Zutaten:

1 Kalbsschnitzel  
1 Ei  
150 g Paniermehl  
1 EL Mehl  
100 ml Bratöl  
1 EL Butterschmalz  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Tupfen Sie das Kalbsschnitzel mit Küchenpapier gut trocken und legen Sie es auf ein Brett.

In einem flachen Teller das Ei mit Salz und Pfeffer gut verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls in flache Teller geben. Zum einfacheren Arbeiten, die 3 Teller in einer Reihe neben den Herd stellen.

Anschließend geben Sie das Butterschmalz und das Bratöl in eine beschichtete Pfanne und erhitzen es. Nun wird das Schnitzel von beiden Seiten im Mehl gewendet - dabei wird überschüssiges Mehl gut abgeklopft - und anschließend im Ei und dann im Paniermehl nochmals gut gewendet.

Jetzt das Schnitzel unverzüglich in die Pfanne geben und bei etwas reduzierter Hitze langsam von beiden Seiten braten, dabei, wenn möglich, nur einmal drehen.

Zum Schluss auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und mit einer dünnen Zitronenscheibe, eventuell noch etwas Kapern, und den Beilagen Ihrer Wahl servieren.