

Kalbsschnitzel

Cordon Bleu

Zutaten für 6 Personen:

- 12 Kalbsschnitzel je 60 g
- 6 Scheiben Schinken je 20-25 g
- 6 Scheiben Emmentaler Käse je 20 g
- frischgeriebene Weißbrotkrume
- Mehl
- Butter oder Öl

Zubereitung:

*Die Schnitzel sehr dünn plattieren und leicht würzen. Auf je ein Schnitzel eine passend geschnittene Scheibe Schinken und darüber eine dünne Scheibe Käse legen, mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut andrücken. Zusammenhalten und erst durch das Mehl ziehen, dann durch geschlagenes Ei, sorgfältig mit dem Reibbrot panieren und gut andrücken, darauf achten, dass auch die Seiten gut paniert sind. In geklärter Butter oder in Öl erst anbacken und dann langsam fertig backen. Bratzeit 10-12 min.
Dazu einen beliebigen Salat servieren!*

Wiener Schnitzel

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Schnitzel von je 150 g
- 80 g Schweineschmalz
- gehackte Petersilie
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- geriebene Semmel

Zubereitung:

*Die Schnitzel groß und etwas dünner als sonst schneiden. Leicht, aber nur zart klopfen. Würzen, mehlen, durch geschlagenes Ei ziehen und mit geriebener Semmel panieren und die Panade zart andrücken, stets erst im letzten Moment panieren.
In heißem Schmalz braun und knusprig auf beiden Seiten 5-6 min braten und gut abgefettet auf einer Papiermanschette anrichten. Jedes Schnitzel mit einer Zitronenscheibe belegen und mit einer Spitze gehackter Petersilie bestreuen.*