

#dorfergenuss für daheim

Dorfer ***
HOTEL DORFER
FAMILIENURLAUB IN GROSSARL

Wiener Schnitzel

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schnitzel (Schwein, Kalb oder Huhn)
2 Eier
Mehl griffig
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
Butterschmalz oder Öl (geschmacksneutral)



Zubereitung:

Die Schnitzel (am besten zwischen Frischhaltefolie) mit dem Schnitzelklopfer behutsam klopfen. Das Fleisch salzen und pfeffern, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbrösel wenden.

Die Schnitzel nun schwimmend in Butterschmalz oder Öl goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit sie gleichmäßig goldbraun werden. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Serviertipp: Das klassische Wiener Schnitzel wird mit Petersielkartoffeln oder Kartoffelsalat und einer geviertelten Zitrone serviert.

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet eure Fleischkrapfen zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer



Hotel Dorfer * Familie Aichhorn
www.hotel-dorfer.at * info@hotel-dorfer.at * 0043 6414 334
Gollegg 1 * A-5611 Großarl

