

# Wiener Schnitzel

Gesamtzeit **45 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>800 g</b>	Kalbsschnitzel
<b>150 g</b>	Semmelbrösel
<b>3</b>	Eier
<b>1 TL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>100 g</b>	Weizenmehl W480
<b>500 ml</b>	Öl oder Butterschmalz
<b>Für die Garnitur:</b>	
	Zitrone
	Preiselbeermarmelade
	Petersilie

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Fleisch, je nach Stärke, mit einem Fleischklopfer behutsam klopfen.

### Schritt 2

Auf beiden Seiten mit etwas Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce einreiben.

### Schritt 3

Eine separate Schüssel jeweils für Mehl, Semmelbrösel und Eier vorbereiten. Die Eier mit dem Schneebesen und einem Schuss Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce gut verquirlen.

### Schritt 4

Das Fleisch zuerst im Mehl wälzen, danach in das Ei tauchen, zum Schluss sanft mit Bröseln umhüllen. Die Brösel nicht zu fest andrücken, sonst geht die Panade beim Soufflieren nicht auf.

### Schritt 5

Eine große Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen. Das Schnitzel in das heiße Fett legen. Während dem Backen die Pfanne öfters schwenken zum Soufflieren. Umdrehen, auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Die fertigen Schnitzel auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Blech im Backofen warmhalten.

### Schritt 6

Zum Schluss die Petersilie mit Stielen knusprig

frittieren. Mit einer Zitronenhälfte und Preiselbeermarmelade servieren.