

Wiener Schnitzel

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 g	Kalbsschnitzel
150 g	Semmelbrösel
3	Eier
1 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
100 g	Weizenmehl W480
500 ml	Öl oder Butterschmalz

Für die Garnitur:

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 gebrauchte Sojasauce einreiben.

Schritt 3

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