







## Schmankerl am See

### Schnitzel Wiener Art

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Schweinekaree á 80g  
1 Ei  
etwas Mehl zum Wenden  
Semmelbrösel zum Panieren  
Salz  
Öl zum Herausbacken

#### ZUBEREITUNG

-  Für die Schnitzel zuerst die Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen.
-  Danach das Fleisch mit einem Schnitzelhammer dünn ausklopfen
-  Fleisch mit Salz von beiden Seiten würzen
-  Das Panieren: Zuerst wird das Schnitzel im Mehl gewendet und dann durch verquirltes Ei gezogen. Nun wird das Fleisch in Semmelbrösel gelegt und fest von beiden Seiten angedrückt
-  Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Schnitzel goldbraun heraus backen. Anschließend auf Küchenpapier legen und das überschüssige Öl abtupfen
-  Das original Wiener Schnitzel wird mit Kalbsfleisch zubereitet und traditionell in Butterschmalz heraus gebacken

#### TIPP

Zu Schnitzel Wiener Art passen hervorragend Kartoffelsalat (auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden) und Mörbischer Weißwein!

GUTES GELINGEN WÜNSCHT  
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM