Wiener Schnitzel

Zubereitet mit: Knorr

ca. 65 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 1/2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 1/2 TL Jodsalz
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Semmelbrösel (Paniermehl)
- 4 Stk. Kalbschnitzel (à 125 g; Tipp: Vom Metzger etwas 5 mm dick flach klopfen lassen.)
- Pfeffer
- 200 g Butterschmalz
- 1/2 Bund Schnittlauch

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2942 kJ
Energie (Kilokalorien):	703 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	72 g
davon Zucker:	4 g
Ballaststoffe:	4,9 g
Eiweiß:	40 g
Salz:	2,5 g

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 250 ml Wasser aufkochen und KNORR Delikatess Brühe

einrühren. Aus Brühe, Zwiebelwürfeln, Rapsöl, Essig, Senf und 1/2 TL Salz eine Marinade anrühren und über die Kartoffeln geben. Vorsichtig vermischen und durchziehen lassen.

3. Inzwischen für die Schnitzelpanade Mehl, gut verquirlte Eier und Semmelbrösel auf 3 Teller füllen. Schnitzel auf 5 mm Dicke flach klopfen, das macht auf Wunsch auch der Metzger. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jedes Schnitzel von beiden Seiten zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, Semmelbrösel leicht andrücken.

4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel leicht schwimmend portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei 70 - 80 °C warm halten, bis alle Schnitzel fertig sind.

5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffelsalat mit Schnittlauch bestreuen und mit den Wiener Schnitzeln anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Wiener Schnitzel müssen aus Kalbfleisch sein. Schnitzel "Wiener Art" dürfen auch aus anderem Fleisch bestehen, oft sind es Schweineschnitzel.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Kochzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen