

Pariser Schnitzel

Escalope parisienne



Zutaten für vier Personen:

4 dünne Kalbsschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl
2 Eier
1 1/2 EL Mineralwasser
100 g Butterschmalz
1 Zitrone für die Garnitur

1. Kalbsschnitzel nochmals zwischen Folie aus Gefrierbeutel plattieren, damit sie noch dünner werden.
2. Eier in einem Suppenteller mit 1 1/2 EL Mineralwasser verschlagen. Eine Kelle Mehl in einen weiteren Suppenteller geben.
3. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen.
4. Die Kalbsschnitzel salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Dann durch das verschlagene Ei ziehen und portionsweise schwimmend in Butter-

schmalz ausbraten, auf jeder Seite 1-2 Minuten, bis die Panade einen schönen goldbraunen Ton hat.

5. Pariser Schnitzel auf Küchentüchern entfetten und bei Bedarf im Backofen bei 70° bis vor dem Anrichten warm halten. Mit Zitronenvierteln servieren.

Hinweise:

Als Beilage eignen sich zum Beispiel Erbsen und Tomaten.

Auf dem Bild fehlt das obligatorische Zitronenviertel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023