



Wienerschnitzel

(für 6 Personen)

Zutaten:

6 Schnitzel à 180 gr. vom Kärntner Milchkalb (Schale)
oder vom Kalbsrücken (besonders fein)
Salz
Kümmel gemahlen
Senf
Mehl, Eier und Brösel zum Panieren
Öl zum Backen

Zubereitung:

Das Schnitzel salzen, mit etwas Senf bestreichen und mit ein wenig gemahlenem Kümmel bestreuen. Die Marinade ca. 10 Minuten einwirken lassen. Anschließend die Schnitzel panieren und im Öl heraus backen.