Das perfekte Wiener Schnitzel Rezept

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Hier das Rezept fÃ¼r das perfekte Wiener Schnitzel

Tauche ein in die Welt des Wiener Schnitzels und entdecke mit mir das Geheimnis eines unvergleichlich knusprigen und zarten Gerichts! In meinem neuesten Video zeige ich dir Schritt fÃ¼r Schritt, wie du dieses traditionelle Ã¶sterreichische Rezept zu Hause spielend leicht nachkochen kannst.

Von der Vorbereitung der Zutaten bis hin zum goldenen Braten in der Pfanne â?? ich fÃ¼hre dich durch jeden einzelnen Schritt, damit dein Schnitzel jedes Mal perfekt gelingt.
Egal, ob du bereits Kocherfahrung hast oder ein Neuling in der KÃ¼che bist, dieses Rezept ist fÃ¼r jeden geeignet.

Mach dich bereit, deine Familie und Freunde mit einem unwiderstehlichen Wiener Schnitzel zu verzaubern â?? los gehtâ??s!

Rezept:
200g Kalbsoberschale (100g je Scheibe)
1 Packung Butterschmalz
1 Rote Zwiebel
Ein paar lauwarme Kartoffeln
1 Feldsalat
1 PanierstraÃ?e
1 Landgurke
1EL Senf
250ml GemÃ¼sebrÃ¼he
Salz
Pfeffer
Brandweinessig
1 Zitrone
1 LÃ¶ffel Preiselbeeren
Petersilie