

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 für 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 für Schritt, wie du dieses traditionelle österreichische Rezept zu Hause spielend leicht nachkochen kannst.

Von der Vorbereitung der Zutaten bis hin zum goldenen Braten in der Pfanne – ich führe dich durch jeden einzelnen Schritt, damit dein Schnitzel jedes Mal perfekt gelingt.

Egal, ob du bereits Kocherfahrung hast oder ein Neuling in der Küche bist, dieses Rezept ist für jeden geeignet.

Mach dich bereit, deine Familie und Freunde mit einem unwiderstehlichen Wiener Schnitzel zu verzaubern – los geht's!

Rezept:

200g Kalbsoberschale (100g je Scheibe)

1 Packung Butterschmalz

1 Rote Zwiebel

Ein paar lauwarme Kartoffeln

1 Feldsalat

1 Panierstraube

1 Landgurke

1 EL Senf

250ml Gemüsesuppe

Salz

Pfeffer

Brandweinessig

1 Zitrone

1 Löffel Preiselbeeren

Petersilie