
Ich zeige DAVE wie man ein original WIENER SCHNITZEL kocht

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](#)

Ich Zeige DAVE wie man ein Wiener Schnitzel zubereitet ☺•½ii• | Einfach & Schnell Zuhause Kochen

Code: Bernd fÃ¼r 2x 10â?¬ sparen als Neukunde (20â?¬ Mindestbestellwert)

Bestelle in der **Uber Eats App** und spare mit meinem Code einen saftigen Betrag!

Uber Eats runterladen: <https://about.ubereats.com/ch/de/how-it-works/download-uber-eats-app/>

In meinem neuen Format â??Ich zeigeâ?• nehme ich euch mit auf eine kulinarische Reise!

In jeder Folge lade ich einen Creator ein, um gemeinsam ein Gericht zu kochen, das er oder sie schon immer ausprobieren wollte. ☺???

In dieser Episode steht das original Wiener Schnitzel im Mittelpunkt! ☺?¥©â?" Ich zeige Dave Schritt fÃ¼r Schritt, wie er dieses traditionelle Ã¶sterreichische Gericht ganz einfach und in kÃ¼rzester Zeit bei sich zu Hause zubereiten kann.

Das Ergebnis? Schaut rein und seht selbst, wie Dave sich geschlagen hat â?? **Ä?berraschung garantiert!** ☺?¤©

Du mÃ¶chtest mehr? ☺??© Schreib mir in die Kommentare, welchen Creator ich als NÃ¤chstes einladen soll und welches Gericht wir zusammen kochen sollen!

☺?? Vergiss nicht, den Kanal zu abonnieren, damit du keine Folge von â??Ich zeigeâ?• verpasst

ZU DAVE: https://www.youtube.com/@dave_

Rezept:

1 Gurke oder ein paar Landgurken

2-3 Schalotten

Salz

Pfeffer

1 Zitrone

1 Kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 PanierstraÃ?e (Mehl, SemmelbrÃ¶sel, Ei)

1 Glas Rinderfond

Kapern
Sardellen
2-4 Schnitzel (zB. Kalb aus der Keule oder RÄ¼cken)
2 Packungen Butterschmalz
Preiselbeeren
Frische Petersilie