

Ich zeige DAVE wie man ein original WIENER SCHNITZEL kocht

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

Code: Bernd fÃ¼r **2x 10€** sparen als **Neukunde** (20€ 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 **Ich zeige** 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! 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 **Ãberraschung garantiert!** •

Du mÃ¶chtest mehr? • Schreib mir in die Kommentare, welchen Creator ich als NÃchstes einladen soll und welches Gericht wir zusammen kochen sollen!

• Vergiss nicht, den Kanal zu abonnieren, damit du keine Folge von **Ich zeige** 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 RÃcken)
- 2 Packungen Butterschmalz
- Preiselbeeren
- Frische Petersilie