

Ich zeige DAVE wie man ein original WIENER SCHNITZEL kocht

Ich Zeige DAVE wie man ein Wiener Schnitzel zubereitet • 1/2 • | 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erraschung 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 **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 RÃ¼cken)
- 2 Packungen Butterschmalz
- Preiselbeeren
- Frische Petersilie