



# Wienerschnitzel

von Dominik Renggli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer

10 Stück Schweineschnitzel

1.25 TL Salz    Schnitzel würzen

100 g Weismehl

2.5 Stück Eier

200 g Paniermehl    einzeln in Teller vorbereiten, Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden, gut andrücken.

7.5 EL Öl    erhitzen, Schnitzel auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten, Bratzeit 6-8 Minuten.

2.0 Stück Zitronen    Schneiden und zum Garnieren benutzen.