

# Wienerschnitzel

von Dominik Renggli

Mengen für 33 Personen

Gewürze: Pfeffer

33 Stück Schweineschnitzel

4.125 TL Salz    Schnitzel würzen

330 g Weissmehl

8.25 Stück Eier

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

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

6.6 Stück Zitronen    Schneiden und zum Garnieren benutzen.