

Wienerschnitzel

von Dominik Renggli

Mengen für 56 Personen

Gewürze: Pfeffer

56 Stück Schweineschnitzel

7.0 TL Salz Schnitzel würzen

560 g Weissmehl

14 Stück Eier

1.12 kg Paniermehl einzeln in Teller vorbereiten, Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden, gut andrücken.

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

11.2 Stück Zitronen Schneiden und zum Garnieren benützen.