KIKKOMAN

Wiener Schnitzel

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 g	Kalbsschnitzel
150 g	Semmelbrösel
3	Eier
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 g	Weizenmehl W480
500 ml	Öl oder Butterschmalz
Garnitur:	
	Zitrone
	Preiselbeermarmelade
	Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Fleisch, je nach Stärke, mit einem Fleischklopfer behutsam klopfen.

Schritt 2

Auf beiden Seiten mit etwas Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce einreiben. Eine separate Schüssel jeweils für Mehl, Semmelbrösel und Eier vorbereiten. Die Eier mit dem Schneebesen und einem Schuss Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce gut verquirlen.

Schritt 3

Das Fleisch zuerst im Mehl wälzen, danach in das Ei tauchen, zum Schluss sanft mit Bröseln umhüllen. Die Brösel nicht zu fest andrücken, sonst geht die Panade beim Soufflieren nicht auf.

Schritt 4

Eine große Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen.

Schritt 5

Das Schnitzel in das heiße Fett legen. Während dem Backen die Pfanne öfters schwenken zum Soufflieren. Umdrehen, auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Die fertigen Schnitzel auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Blech im Backofen warmhalten.

Schritt 6

Zum Schluss die Petersilie mit Stielen knusprig

frittieren.

Schritt 7

Mit einer Zitronenhälfte und Preiselbeermarmelade servieren.