

Zutaten

- Zitronenscheiben, Sardellen, Kapern

Beilage

Garnitur

Entdecke die perfekte Garnitur mit Zitronenscheiben, Sardellen und Kapern. Probiere es aus und kreiere köstliche österreichische Schmankerl bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kalbsschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. In reichlich, heißem Fett von beiden Seiten Gold–gelb backen. Nun die Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Jedes Kalbsschnitzel mit einer „Wiener Garnitur“ anrichten.