



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.