REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

Wiener Schnitzel

Das Wiener Schnitzel vom Kalb ist das bekannteste Gericht der Wiener Küche. Es wird hauchdünn geklopft, in Butterschmalz goldgelb ausgebacken und bekommt dabei eine lockere, wellige Panier. Mit Zitrone und Petersilerdäpfeln ist es ein Klassiker für jeden Sonntag.



Rezept-ID: **R-90001** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

4	Kalbsschnitzel aus der Schale (je ca. 140 g)
100 g	glattes Mehl
3	Eier (Größe M)
150 g	feine Semmelbrösel
1 TL	Salz
400 g	Butterschmalz zum Ausbacken
0,5 Bund	Petersilie
1	Zitrone (unbehandelt), in Spalten geschnitten

Zubereitung

1. Die Schnitzel einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattiereisen gleichmäßig auf 3 bis 4 mm dünn klopfen. Beidseitig salzen.

2. Mehl, Semmelbrösel und die Eier auf drei flache Teller verteilen. Die Eier mit einer Gabel nur kurz verquirlen, damit sie nicht zu dünnflüssig werden.

3. Jedes Schnitzel zuerst in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Bröseln wenden. Die Brösel nur ganz leicht andrücken, damit die Panier beim Backen aufgehen kann.

4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne auf etwa 160 bis 170 °C erhitzen. Das Fett soll die Schnitzel zur Hälfte umspülen. Ein fallendes Bröselchen muss sofort zu schäumen beginnen.

© Anton Barz

5. Die Schnitzel einlegen und je Seite 2 bis 3 Minuten goldgelb ausbacken. Die Pfanne dabei immer wieder leicht schwenken, damit das heiße Fett über das Fleisch läuft. Zum Wenden einen Heber verwenden und nicht einstechen.

6. Die Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die trockenen Petersilienblätter im restlichen Fett kurz frittieren und ebenfalls abtropfen lassen.

7. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern mit der frittierten Petersilie und den Zitronenspalten anrichten und sofort servieren.

Tipps

- Für die Petersilerdäpfel 800 g speckige Erdäpfel in der Schale etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen, schälen, in Scheiben schneiden und in 30 g Butter mit 2 EL gehackter Petersilie schwenken. Erdäpfelsalat oder grüner Salat passen genauso gut.
- Butterschmalz hält die hohe Hitze aus und gibt der Panier den nussigen Geschmack. Ein Wiener Schnitzel ist laut Lebensmittelrichtlinien immer vom Kalb, die Variante vom Schwein heißt Schnitzel Wiener Art.

Die Geschichte: Wiener Schnitzel

Gebackene, panierte Fleischgerichte sind in Europa schon lange bekannt, ein frühes Beispiel ist ein Rebhuhn-Rezept im Nürnbergischen Kochbuch von 1691. Der Name Wiener Schnitzel von Kalbfleisch taucht 1831 im Kochbuch von Maria Anna Neudecker auf. Der Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 als Cotoletta alla milanese aus Mailand mit. Der Sprachwissenschaftler Heinz-Dieter Pohl hält diese Geschichte für erfunden, belegt ist sie nicht. Die Lebensmittelrichtlinien in Österreich und Deutschland schreiben vor, dass ein Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch besteht.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Plattiereisen
bei Amazon · Affiliate-Link

Butterschmalz
bei Amazon · Affiliate-Link

Große Bratpfanne
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz