Wienerschnitzel von Dominik Renggli

Mengen für 34 Personen

Gewürze: Pfeffer

34 Stück Schweineschnitzel	
4.25 TL Salz	Schnitzel würzen
340 g Weissmehl	
8.5 Stück Eier	
680 g Paniermehl	einzeln in Teller vorbereiten, Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden, gut andrücken.
25.5 EL Öl	erhitzen, Schnitzel auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten, Bratzeit 6-8 Minuten.
6.8 Stück Zitronen	Schneiden und zum Garnieren benützen.