

# Kalbs-Kürbiskern-Schnitzerl

## Zutaten

für 4 Portionen

4 dünne Scheiben vom Kalbsrücken je ca. 160 g

Salz

Pfeffer

2 Eier

2 EL Sahne

40 g Kürbiskerne

80 g Semmelbrösel

3 EL Mehl

reichlich Butterschmalz

1 Stk. Zitrone



1. Kalbsrücken plattieren oder dünn klopfen. Salzen und pfeffern.

2. Kürbispanade vorbereiten: Eier und Sahne verrühren.  
Kürbiskerne hacken und mit Semmelbrösel vermischen.

3. Kalbsrücken zuerst in Sahne-Ei-Mischung, dann in Mehl und  
anschließend in Kürbiskern-Semmelbrösel-Mischung wenden.  
Kürbiskerne fest andrücken.

Nach dem Panieren sofort in die  
Pfanne, damit sich die Semmelbrösel  
nicht vollsaugen!

Mit reichlich Butterschmalz in der  
Pfanne goldbraun bei mittlerer Hitze  
anbraten, damit die Schnitzerl leicht  
im Fett schwimmen.



*„Zwar kann man kochen lernen,  
trotz alledem ist das Wichtigste dabei das  
Gefühl!“*

*Helmut Dadlhuber*

Viele Grüße

**Romy Dadlhuber, M.A.**