

## Pariser Schnitzel

Die Kalbsschnitzel klopfen,  
Auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und  
einigen Tropfen Zitronensaft würzen,  
Etwas Mehl in einen Teller schütten und  
die Schnitzel beidseitig darin wenden, in  
einem anderen Teller die Eier locker ver-  
schlagen und die bemehlten Schnitzel durch  
das Ei ziehen, daß das Fleisch gut damit  
überzogen wird.

Jetzt in eine große Pfanne Öl oder Margarine  
geben, erhitzen und das Fleisch unter  
einmaligem Wenden einige Minuten goldbraun  
braten. Mit dem Bratenwender herausgeben,  
kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und  
das Pariser Schnitzel ist fertig. Dazu esse ich  
gerne Erdäpfel oder Reis!  
Guten Appetit!

