

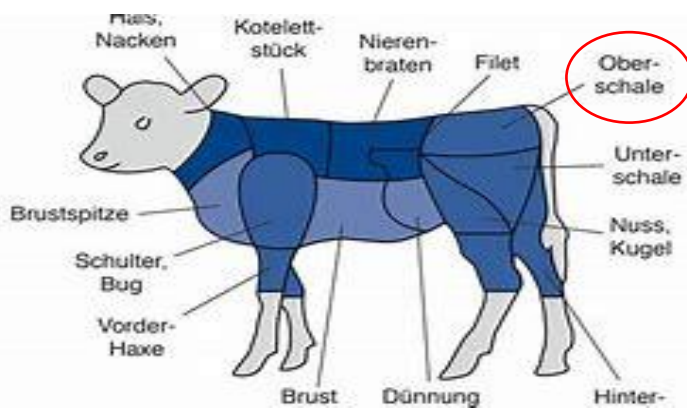
## ウィーン風カツレツ

# ウィーナー・シュニツェル



ウィーナー・シュニツェルは、子牛の後ろの部位を使います。

(ランプ Oberschale、 そともも Unterschale、 もも Nuss, Kugel)



もも肉の部分を使います。  
色は淡いピンクが良いです。

## 材料(4人分)

子牛肉 : 約600g  
卵 : 2個  
牛乳 : 300ml  
薄力粉 : 100g  
ゼンメルパン粉(細かいパン粉) : 150g  
塩 : 少々  
ひまわり油/ラード  
レモンライス

## 作り方

1. 子牛肉を、150gに切る。
2. 子牛肉をミートハンマーで薄く叩いて伸ばし、切れ込みを入れ、塩で味付けする。
3. 薄力粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、もう一度薄力粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、ゼンメルパン粉を、ふわっとつける。
4. 大きなフライパンに油を熱し、両面、きつね色になるまで揚げる。
5. レモンライスを添えて出来上がり。