

La cotoletta alla milanese

- Mailänder Kalbskotelett

- Das Mailänder Kotelett, ist ein paniertes und gebratenes Kotelett aus Kalbfleisch. Es gehört zu den Spezialitäten der italienischen bzw. Mailändischen Küche und gilt als mögliches Vorbild des Wiener Schnitzels.
- La cotoletta alla milanese è una cotoletta di vitello impanata e frita. È una delle specialità della cucina italiana o milanese ed è considerata un possibile modello di „Wiener Schnitzel“.

Rezept	Ricetta
Menge: für 2 Personen	per due persone
Arbeitszeit: 20 Minuten	venti minuti
Kalorien: 372 kcal	372 calorie
Zutaten:	
- 280g (2 Stück) Kalbskotelett	- 280g Cotoletta (due pezzi)
- 10g Butter	- 10g burro
- 1 Ei	- 1 uovo
- 4EL Paniermehl	- farina per impanare
- 0,25 Zitrone	- limone
- Salz	- sale

Anleitung

1. Fleisch leicht klopfen.
2. Ei in einem Suppenteller verschlagen und Paniermehl in einen zweiten Teller geben.
3. Fleisch zunächst durch das Ei ziehen, dann in dem Paniermehl wenden.
4. Mit den Händen das Paniermehl gut festdrücken.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Cotolette von beiden Seiten je ca. 4 Min. goldbraun braten.
6. Salzen und mit Zitronenspalten servieren

