



Schnitzel, paniert

Zutatenliste: Menge für 1 Person	1 Schnitzel Bratfett (Bratöl, Butterschmalz, Palmfett) Salz bunter Pfeffer aus der Mühle 1 Ei Paniermehl
Vorbereitung:	<ul style="list-style-type: none">• Fleisch unter kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und auf ein Holzbrett legen• beide Seiten salzen und pfeffern• Ei in einen Suppenteller geben und mit einer Gabel aufschlagen• ca. 4 Eßl. Paniermehl auf einen flachen Teller geben
Zubereitung: Dauer ca. 10 Minuten	<ul style="list-style-type: none">• Fett in einer Pfanne erhitzen• Schnitzel zuerst im verschlagenem Ei wenden• dann beide Seiten in das Paniermehl geben und leicht andrücken• ins heiße Fett geben, Temperatur auf mittlere Einstellung reduzieren, nach 4-5 Minuten wenden und die zweite Seite noch 4-5 Minuten weiter braten. <p>Dazu schmeckt: Kartoffelgratin oder Pommes, geschmorte Pilze, Gemüse oder Salat Guten Appetit!!!</p>