

Schweins Schnitzel Paniert (2 Personen)

2 Schweins Schnitzel (Hüfte oder Keule)
Salz
Pfeffer
Bratbutter+Sonnenblumenöl

Panade:

1-1½ EL Mehl
50 g Paniermehl
1 Ei
½ EL Milch

½ Zitrone zum garnieren

Variante: Toastbrot im Mixer Verhacken und als Paniermehl verwenden.

ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2-3 mm dünn walzen.
Oder mit dem Fleischklopfer flachklopfen.
2. Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben.
3. Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.
4. Schnitzel portionenweise bei mittlerer Hitze (Stufe 6.5 - 7) in genügend Bratbutter+ Sonnenblumenöl beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten.
5. Bei Bedarf kurz im auf 60-80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.
6. Mit Zitronenspalten servieren.

DAZU PASST

- Reis
- Salat

TIP

- Ei und Milchemischung etwas würzen, z.B. Aromat