

Poulet Schnitzel Paniert (2 Personen)

2 Poulet Brüstli, breitseitig halbieren
Butterschmalz, Rapsöl oder Erdnussöl

Panierstrasse (Panade)

1te Strasse 2 EL Mehl

2te Strasse 1 Ei verquirlt
½ EL Milch
¼ TL Aromat
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

3te Strasse 50 g Paniermehl

Garnitur

½ Zitrone zum garnieren

Variante: Toastbrot im Mixer Verhacken und als Paniermehl verwenden.

ZUBEREITUNG

1. Panierstrasse vorbereiten.
2. Die Schnitzel flachdrücken 3-4 mm
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 von 9** in genügend Bratbutter/Rapsöl oder Sonnenblumenöl beidseitig je **4-5 Minuten** knusprig braten.
5. Bei Bedarf im 70°C vorgeheizten Ofen warmstellen.
6. Mit Zitronenspalten servieren.

DAZU PASST

- Reis
- Rüeblli
- Salat

TIP

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