

Kohlrabi-Schitzel-Brot von André Marty

Mengen für 55 Personen

Ofen auf 60 °C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Kohlrabi schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen, Paniermehl in einen flachen Teller geben. Kohlrabi-Scheiben portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren. Kohlrabi portionenweise beidseitig je ca. 7 Min. braten, warm stellen.

Quelle: <https://little.fooby.ch/de/rezepte/19487/panierte-kohlrabi-schnitzel?startAuto1=0&menge=10>

1.65 Liter Rapsöl
11 kg Kohlrabi
5.5 TL Salz
550 g Mehl
16.5 Stück Eier
11 Stück Salat
1.1 kg Essiggurken
1.1 kg Ketchup
5.5 Tube(265g) Mayonnaise
275 Stück Baguette
1.65 kg Paniermehl