



Paniertes Schnitzel

von Marc Dömer

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz, Thymian, Cayenne Pfeffer

10 Stück Schweineschnitzel	
3.0 Stück Eier	
1.0 Liter Milch	Nicht zuviel verwenden
300 g Paniermehl	
100 g Mehl	
20 g Margarine	20g = 2 1/2 EL (Schätzung)
2.5 kg Kartoffeln festkochend	
5.0 cl Olivenöl	

Zuerst wird das Mehl auf einen Teller gestreut. Danach das Ei mit der Milch verrühren und in einen nicht zu tiefen Teller gießen. Nun wird noch ein dritter Teller benötigt, indem man das Paniermehl mit einer Prise Salz vermischt.

Jetzt werden die Schnitzel vorbereitet: Auf beide Seiten der Schnitzel etwas Salz und Pfeffer streuen, die gewürzten Schnitzel auf den ersten Teller (mit dem Mehl) legen, und es von beiden Seiten mit dem Mehl bestreuen. Als nächstes kommt der zweite Teller (mit dem Ei-Milchgemisch) an die Reihe. Das Schnitzel wieder beidseitig durch das Gemisch ziehen und dann ab auf den dritten Teller (mit dem Paniermehl). Dieses auf dem Schnitzel verteilen und etwas festdrücken. Nun das Schnitzel hochnehmen und das überschüssige Paniermehl abfallen lassen (dieses kann dann für das nächste Schnitzel verwendet werden). Das Schnitzel sollte jedoch ganz mit dem Paniermehl "umhüllt" sein.

Nun müssen die Schnitzel gebraten werden: Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen und die Schnitzel goldbraun braten lassen.