

SCHNITZEL „WIENER ART“

4	Schweine- oder Putenschnitzel Salz, Pfeffer, Paprika	mit Küchenpapier abtupfen (Schweineschnitzel zusätzlich klopfen) und würzen.
8 EL	Mehl	auf einen Teller geben.
1	Ei	in einem Suppenteller verquirlen.
8 EL	Paniermehl	auf einen Teller geben.
<p>Die Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und dann in Paniermehl wenden und gut andrücken. (=“Panieren“)</p> <p>Arbeitsablauf: Von rechts nach links!</p>		
reichlich	Öl oder Bratfett (Pfannenboden sollte gut mit Fett bedeckt sein)	in einer Pfanne erhitzen (mittlere Stufe). Die Schnitzel darin auf jeder Seite ca. 5 Min. goldbraun braten Ab und zu wenden. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und sofort auf einer Fleischplatte anrichten .
<p>Garnieren: Zitronenscheibe, Petersilie</p>		