AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Europa

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Panade bedeckt das Fleisch. Im guten Fall, damit das Fleisch saftig bleibt, im schlechten, um fettiges Fleisch zu cachieren. Darum auch hier: selbst gekocht ist meistens besser.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Schweinefleisch	1	Ei
150 g	Helles Brot, altbacken	4 EL	Mehl
2 Pr	Edelsüsses Paprika	4 EL	Bratfett
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fleisch trocken tupfen und flach klopfen - falls vorhanden - mit dem Plattiereisen.
2. Fleisch nach Gusto mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. Trockenes, helles Brot zu Paniermehl mörsern. Ei zerschlagen.
3. Pannierstrasse mit 3 Tellern - Mehl, Ei, Paniermehl - vorbereiten. Steaks durch das Mehl und das Ei ziehen. Zuletzt durch das Paniermehl drehen und etwas andrücken.
4. Bratbutter in einer genügend grossen Bratpfanne heiss werden lassen. Paniertes Fleisch rund 3 Min. bei mittlerer Hitze beidseitig hellbraun braten. Dickere Schnitzel brauchen etwas länger.

TIPP: Während dem Braten die obere Seite der Schnitzel mit einem Löffel mit heisser Bratbutter übergiessen.