AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

PANIERTER BRATKÄSE



Rezept: www.kochbar.de, 14. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es gibt Bratkäse, der fest bleibt und Bratkäse, der schmilzt. Hier eine feste, panierte Art. Die Käseschnitzel mit Gemüse oder Salat servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Bratkäse, z.B. Gouda	150 g	Paniermehl
100 g	Mehl	4	Ei

ZUBEREITUNG

1. Käse in Scheiben schneiden.
2. Pannierstrasse aufbauen: 1. Teller mit Mehl, 2. mit verquirltem Ei und 3. mit Paniermehl. Die Käsescheiben panieren.
3. In der Pfanne, vorzugsweise ein Gusseisentopf, im 190° C heissen Öl goldbraun frittieren.
4. Die fertigen Bratkäseschnitzel auf Küchenpapier legen. Allenfalls im Backofen warm stellen.