Nah&Frisch



Marie von Rokitanskys | Professional

Gebackene Fledermaus

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Hausmannskost | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Fledermaus wie ein Schnitzel vorsichtig klopfen. Danach in Mehl, Eier und Brösel panieren. 75 % Sonnenblumenöl und 25 % Butterschmalz in einer Pfanne so stark wie möglich erhitzen. Die Fledermaus vorsichtig in die Pfanne legen, nur einmal wenden. Wenn die Fledermaus goldgelb gebraten ist, aus der Pfanne holen und abtupfen. Mit einer Zitronenspalte servieren.

Dazu passt Erdäpfel-Vogerlsalat.

Zutaten

- 750 g Fledermaus vom Schwein (Teilstück an der Innenseite des Schweineschlögels)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Mehl, universal
- 4 Eier
- Semmelbrösel
- Butterschmalz und Sonnenblumenöl
- 4 Zitronenspalten