

Marie von Rokitanskys

Professional

Gebackene Fledermaus

Griß 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-Vogelersalat.



ZUTATEN

750 g Fledermaus vom Schwein (Teilstück an der Innenseite des Schweineschlägels)

1 Knoblauchzehe

Salz

Mehl, universal

4 Eier

Semmelbrösel

Butterschmalz und Sonnenblumenöl

4 Zitronenspalten