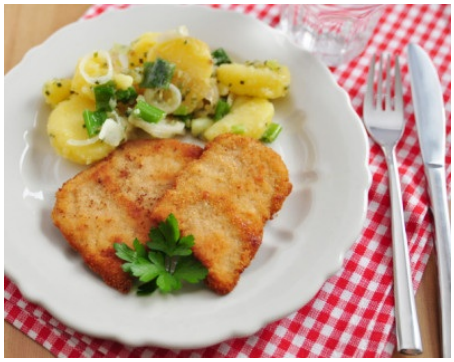
Nah&Frisch



Thea Kochbuch Nr. 15 Professional

Gebackenes Osterkitz

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Die Schnitzerln in Klarsichtfolie hüllen und leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in Mehl, mit Mineralwasser versprudeltem Ei und Semmelbrösel tauchen und panieren. In einer Pfanne Margarine und Öl zu gleichen Teilen erhitzen und die Schnitzerln darin langsam goldgelb backen. Auf ein Küchenpapier legen, abtupfen und anrichten. Als Beilage eignet sich Erdäpfel-Salat.
Tipp: Die Schnitzerln in den Bröseln nicht fest andrücken, sondern nur leicht durchziehen, damit die Panier schön knusprig wird.

Zutaten

- 8 Junglammschnitzerln (à 8 dag)
- 15 dag glattes Mehl
- 3 Eier
- 1/8 l Mineralwasser
- 20 dag Semmelbrösel
- Salz
- weißer Pfeffer
- Margarine
- Öl zum Herausbacken