Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gebackenes Schnitzel

Hauptspeise Fleischgerichte Gebackenes Geburtstag Hausmannskost Kinder Österreichisch

Zubereitung

Das Fleisch nicht zu dünn schneiden, an den Rändern einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und gut klopfen, beidseitig salzen (im Normalfall sollten sie 6 mm stark sein). Zum Panieren Mehl auf einem Teller bereitstellen, Eier mit Öl und Milch mit einer Gabel, am besten in einem Suppenteller, verquirlen, Brösel auf einem Teller verteilen. Schnitzel auf beiden Seiten bemehlen, in die Ei-Mischung tauchen und in Bröseln beidseitig panieren (nicht zu fest andrücken). Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend herausbacken.

Zutaten

- 4 magere Schweinsschnitzel (ca. 500 g)
- Salz
- Mehl (glatt)
- 2 Eier
- etwas Öl
- 1 EL Milch
- Semmelbösel
- Schmalz