



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Axels panierte Schweineschnitzel

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, aber nicht zu trocken, da sonst das Mehl nicht gut haftet.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen.

Zum Würzen eventuell Paprikapulver, edelsüß oder Rosenpaprika dazu.

In einen tiefen Teller Mehl geben. Im 2. Teller das Ei verquirlen. Ich gebe immer etwas Kondensmilch/Kaffeesahne oder Sahne dazu, das gibt der Panade einen etwas luftigeren Touch.

In den 3. Teller das Paniermehl/Semmelbrösel geben.

Die Semmelbrösel kann man sehr GUT, aus geriebenen Brötchen vom Vortag selber machen.

Für das Paniermehl backt man Toastscheiben/Weißbrot, ohne Rand, GOLDGELB im Backofen und reibt diese dann.

Das alles nennt man eine "Panierstrasse". Ich benutze dazu 3 Plastikschaalen, die gibt es mittlerweile auch in Edelstahl.

In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen. Das Öl sollte GUT 1cm in der Pfanne stehen, da das Paniermehl viel von dem Öl aufnimmt.

Um zu prüfen ob das Öl heiß genug ist, nimmt man einen Holzlöffel und steckt den ins Öl, wenn am Stiel Bläschen aufsteigen, ist das Öl heiß genug.

Nun die panierten Schnitzel, vom Körper weg wegen der Spritzgefahr, in das heiße Öl legen.

Je nach Dicke der Schnitzel zähle ich dann langsam bis 20/30 und wende das Fleisch.

Die Hitze, nach dem WENDEN, sofort REDUZIEREN, dann ca.5-6min fertig braten.

Als Beilage empfehle ich:

Bratkartoffeln oder gebratene Nudeln mit einem leicht süßlichen Salat.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

4	Schweineschnitzel, (á ca. 175gr)
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver, edelsüß
	Mehl
2	Ei(er), gröÙe M
1 Becher	Kondensmilch /Kaffeesahne oder Sahne
	Paniermehl /Semmelbrösel
	Öl

Verfasser: axel-42