

MEIERHOF



RASSFELD

panierte Schweine-Schnitzel

Zutaten

für 4 Portionen

500 g	Schweineschnitzel
250 g	Mehl
3 Stück	Eier
250 g	Semmelbrösel
	Salz Pfeffer
	Öl zum Frittieren

Zubereitung

Die Schnitzel gut abtropfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In bereitgestellten tiefen Tellern (Panierschalen eignen sich natürlich besser) die Zutaten für die Panade bereitstellen. Jeweils einen Teller mit Mehl, einen mit den Eiern und einen mit den Semmelbröseln.

Die Eier für die Panade bitte salzen, dann ist die Panade gleich würziger. Nun die vorbereiteten Schnitzel zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Bei jedem Schnitzel diesen Vorgang wiederholen.

Unterdessen in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne das Öl auf 180 Grad erhitzen. Die panierten Schnitzel darin frittieren. Allerdings nur 3 Minuten drinnen lassen und dann gleich wieder rausgeben. Nun rasten lassen und erst vor dem Servieren wieder für ca. 5 Minuten ins heiße Öl lassen. Die Panade wird so nämlich schön knusprig. Vor allem, wenn man für mehrere Personen Schnitzel machen möchte, weichen die anderen fertigen (wenn man sie im Ofen derweil warmhält) auf. Man verhindert dies mit dem zweimaligen Frittieren.

Nun nur noch mit der gewünschten Beilage servieren und fertig!

Dazu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln Buttergemüse und den leckeren Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282