

Rezept

Schnitzel-Sticks mit Gurkendip

Ein Rezept von Schnitzel-Sticks mit Gurkendip, am 19.04.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 150 g)	Salz
Pfeffer	2 Eier (Größe M)
ca. 100 g Semmelbrösel	5 EL Öl
1 Salatgurke (ca. 500 g)	150 g Crème fraîche
2 frische rote Chilischoten	2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Weißweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und in gut daumenbreite Streifen schneiden. Die Eier in einem Teller mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen, die Semmelbrösel in einen zweiten Teller streuen. Eine Pfanne erhitzen, darin das Öl auf mittlerer bis schwacher Stufe heiß werden lassen. Die Schnitzelstreifen erst in Ei, dann in den Bröseln wenden, die Panade gut andrücken und die Sticks in ca. 10 Min. rundum goldgelb und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Für den Gurkendip die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne auskratzen. Die Gurke in Stücke schneiden und mit der Crème fraîche im Mixer glatt pürieren. Die Chilis waschen, putzen und ohne Kerne in Stücke schneiden, mit Senf und Essig zum Gurkenpüree geben und noch einmal kurz mixen. Den Gurkendip mit Salz und Pfeffer würzen und auf Portionsgläschen mit Schraubdeckel verteilen. Die Schnitzel-Sticks in eine Dose verpacken und alles in der Kühltasche mitnehmen.