

Rezept

Knusprige Mini-Schnitzel

Ein Rezept von Knusprige Mini-Schnitzel, am 05.08.2024

Zutaten

150 g Knäckebrot		1/2 Bio-Zitrone
Salz		Pfeffer
500 g dünne Kalbs-, Schweine- oder Putenschnitzel	50 g Mehl	
2 Eier (Größe M)	2 EL Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Knäckebrot im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern und auf einen Teller füllen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, von einer Hälfte die Schale fein abreiben, die andere Hälfte in Spalten schneiden. Die Zitronenschale mit Salz und Pfeffer unter das Knäckebrot rühren.
2. Die Schnitzel mit dem Handballen noch flacher drücken und in etwa 5 cm große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Das Mehl auf einen Teller schütten. Die Eier auf einen anderen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Schnitzelchen erst ins Mehl legen und andrücken, dann schütteln, um das überschüssige Mehl wieder zu entfernen. Jetzt die Schnitzel durch die Eier ziehen und ganz zum Schluss in die Knäckebrotmischung legen und leicht hineindrücken.
4. Das Schmalz in einer großen Pfanne (am besten antihafbeschichtet) erhitzen. Die Hitze auf mittlere Stufe schalten, die Mini-Schnitzel einlegen und auf jeder Seite in etwa 2 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, auskühlen lassen und einpacken. Die Zitronenspalten extra mitnehmen, damit sich später jeder etwas Saft über die Schnitzel träufeln kann.