Rezept

Schleswiger Schnitzel

Ein Rezept von Schleswiger Schnitzel, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** dünne Schweineschnitzel (à 125 g)
- **1** Ei (Größe L)
- Pfeffer
- **3 EL** Butter
- **30 g** ungesüßter Zwieback (2 Scheiben)
- Salz
- **2 EL** Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel leicht klopfen. Den Zwieback in einer Nussmühle oder im Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten, auf einen Teller streuen. Das Ei in einem zweiten Teller mit 1 TL Wasser verquirlen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Mehl bestreuen.

2. Die Schnitzel erst in Ei, dann in den Zwiebackbröseln wenden, die Panierung andrücken. Erst eine Pfanne und dann die Butter darin auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schnitzel in der Butter in ca. 4 Min. pro Seite goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß zu gemischtem Salat servieren.