

Paniertes Kalbsschnitzel

minimaler Aufwand, maximal lecker

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



 2 PERSONEN  CA. 30 – 35 MINUTEN

ZUTATEN

2 Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)
Salz & Pfeffer
1 Ei
2 EL Mehl
4 EL Semmelbrösel
50 g Butter oder Butterschmalz

BEILAGEN-VARIANTEN

Klassisch: Pommes
Herzhaft: Bratkartoffeln
Leicht: Gurkensalat mit Joghurt-Dressing
Modern: Gegrilltes Gemüse
Dazu eine Zitronenscheibe – perfekt!

ZUBEREITUNG

SCHNITZEL VORBEREITEN

Die Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer (oder einem schweren Gegenstand) leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

PANIEREN

Mehl auf einen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel in einen dritten Teller geben. Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich mit Semmelbröseln panieren.

BRATEN

Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen (mittlere bis hohe Hitze). Schnitzel von jeder Seite ca. 2 – 3 Minuten goldbraun braten. Dabei die Pfanne leicht schwenken, damit die Panade schön fluffig wird.

SERVIEREN

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenscheiben sowie Beilagen nach Wahl servieren.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.