



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Der Schnitzel Code



Der Schnitzel "CODE"

Schnitzel werden zur absoluten, unwiderstehlichen Delikatesse, wenn das Fleisch saftig und zart ist, und die Panade kross und flockig gewellt ist. Wichtig: das zarte Fleisch dünn geschnitten (ggf. platt klopfen) auf Küchenkrepp trocknen und in folgender Straße panieren:

eine Schale mit Weizenmehl,

Fleisch darin wenden und abklopfen

eine Schale mit 2 Eiern und 100 ml Kaffeesahne verquirlen. Wichtig: das Fleisch in der Eimischung baden

eine Schale mit asiatischem Panko (grobes Paniermehl), Panade nur leicht andrücken.

In einer heißen Pfanne mit viel Öl / Fett schwimmend ausbacken. Dabei auch die obere Seite ständig per Löffel mit Fett beträufeln, bis die Panade goldgelb ist. Fertig!



Foto Klaus Rupp

Rezepte zum Kochtipp

Schnitzel ohne Ende

Panierter grüner Spargel

Zucchini paniert