



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Schnitzel ohne Ende



Einkaufsliste:

Fleischsorte nach Geschmack (siehe unten)

Mehl, 100 g

Eier, 3

Kaffeesahne, 1 kleines Kännchen

Paniermehl, vom Bäcker, ca. 100 g

Rapsöl

Pfeffer

Salz

Für alle Fleischsorten gilt die gleiche Zubereitung

Kalbfleisch (Oberschale)

Schweinefilet

Hähnchenbrust

Kalbsfilet

Lumme (Schwein)

Putenbrust



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 Party food

Vorbereitung:

- Aufbau einer „Panierstraße“: 3 flache Schalen nebeneinander stellen und in folgender Reihenfolge von links nach rechts befüllen:
- Mehl, Eier – Sahne – Mischung (2 Eier mit ca. 100 ml Kaffeesahne verquirlen), Paniermehl
- das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, platt klopfen und dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden
- mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung:

- das Fleisch mit Mehl bestäuben, mehrfach durch die Eier – Sahne – Mischung ziehen und anschließend in die Schale mit dem Paniermehl legen
- dieses locker beidseitig an das Fleisch drücken
- die panierten Schnitzel in einer beschichteten Pfanne mit reichlich heißem Öl ausbacken (von jeder Seite ca. 3 min., bis die Panade hellbraun ist).
- auf Küchenkrepp abtropfen lassen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Klassisch besteht das „Wiener Schnitzel“ aus Kalbfleisch aus der Oberschale.
- Die o.g. weiteren Fleisch – und Geflügelsorten eignen sich aber auch sehr gut. Wichtig ist, daß das Fleisch nicht zuviel Saft enthält, da die Schnitzel sonst nicht knusprig werden.
- Das Fleisch zwischen 2 leicht geölten Lagen Frischhaltefolie bzw. einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Stieltopf oder Plattierisen flach klopfen.
- Das Hinzufügen von Kaffeesahne (12 %) zu den Eiern bewirkt, daß die Panade schön locker wird.
- Statt mit der Eier – Sahne - Mischung kann das Fleisch auch mit Senf eingerieben und anschließend in Paniermehl gelegt werden.
- Wichtig: kein industrielles Fertigpaniermehl verwenden!
- Entweder vom Bäcker oder das asiatische Panko – Mehl.
- Paniermehl besteht aus getrockneten Brötchen, die fein gerieben werden (kann also auch selbst sehr einfach hergestellt werden).
- Die schmalen Schnitzel sollten in halbhohen Gläsern serviert werden.

Dazu paßt sehr gut:

- ein Winzersekt, Prosecco oder Champagner.