

deftige Schnitzel in Panko-Panade

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Schnitzel vom Nacken

Salz, Pfeffer, ' süßer Paprika, Muskat

etwas Weizenmehl

1 Ei

1 EL Sahne

Panko-Paniermehl

Öl

Zubereitung

Schweineschnitzel abwaschen, abtrocknen und je nach Belieben plattieren.

Mit Salz, Pfeffer, süßem Paprika und Muskat würzen.

In je einem Teller anrichten:

1. Mehl

2. Ein verquirltes Ei mit einem Schuss Sahne

3. Paniermehl bzw. Weckmehl

Panko ist ein japanisches Paniermehl aus Weißbrot ohne Rinde und etwas anders gerieben, dadurch entsteht eine sehr luftig-krosse Panade, die nicht nur zu Garnelen usw. passt! Macht normale Schnitzel etwas „pfiffiger“...

Schnitzel zuerst melieren (leicht abschütteln!), dann durch das Ei ziehen und in das Pankomehl drücken, bis sie gleichmäßig paniert sind.

Die Schnitzel in Öl ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Gegebenenfalls im Backofen bei ca. 80-100 Grad warm halten.