

Münchner Schnitzel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Schweineschnitzel oder alternativ Kalbsschnitzel
4 EL Meerrettich, frisch gerieben
2 Eier
100 g Mehl
100 g Paniermehl
100 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Die Schnitzel zwischen Folie dünn klopfen und jeweils auf einer Seite mit frisch geriebenem Meerrettich bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier in einem Teller verquirlen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl und das Paniermehl jeweils auf getrennte Teller geben.
Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Die Schnitzel nacheinander in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden und gut abklopfen.

In Butterschmalz bei mäßiger Hitze von beiden Seiten knusprig braten.
Zum Schluss auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Am besten mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!