

## Kohlrabi-Schitzel-Brot von André Marty

Mengen für 10 Personen

Ofen auf 60 °C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Kohlrabi schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verknöpfen, Paniermehl in einen flachen Teller geben. Kohlrabi-Scheiben portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren. Kohlrabi portionenweise beidseitig je ca. 7 Min. braten, warm stellen.

Quelle: <https://little.fooby.ch/de/rezepte/19487/panierte-kohlrabi-schnitzel?startAuto1=0&menge=10>

---

3.0 dl Rapsöl

---

2.0 kg Kohlrabi

---

\* 5 g Salz

---

100 g Mehl

---

3.0 Stück Eier

---

2.0 Stück Salat

---

200 g Essiggurken

---

200 g Ketchup

---

1.0 Tube(265g) Mayonnaise

---

50 Stück Baguette

---

300 g Paniermehl

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g