

Kohlrabi-Schitzel-Brot von André Marty

Mengen für 55 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 verklopfen, 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>

1.65 Liter Rapsöl

11 kg Kohlrabi

5.5 TL Salz

550 g Mehl

16.5 Stück Eier

11 Stück Salat

1.1 kg Essiggurken

1.1 kg Ketchup

5.5 Tube(265g) Mayonnaise

275 Stück Baguette

1.65 kg Paniermehl