



Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl

von oszstudien

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Cayenne Pfeffer, Thymian, Salz

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

10 Stück Poulet	zirka 4mm flach klopfen
5.0 g Paprika	mit Salz und Pfeffer mischen, Fleisch würzen
100 g Mehl	in einen Teller geben
7.0 Stück Eier	in einem Teller verkloppen
300 g Paniermehl	Schnitzel portionenweise im Mehl, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken
100 g Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten.
2.0 Stück Zitronen	Schnitzel mit Zitronenschnitzen servieren
1.0 kg Kartoffeln festkochend	
2.0 dl Olivenöl	
10 g Cayennepfeffer	
20 g Thymian	wenn möglich getrocknet; mit Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren
2.0 kg Kartoffeln festkochend	unter fliessendem Wasser bürsten, abtropfen. Kartoffeln ungeschält vierteln, in dieselbe Schüssel geben, mischen. Kartoffeln mit der Schale nach unten auf belegtes Blech legen.
	ca. 30 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.