

# Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl

von oszstudien

Mengen für 53 Personen

Gewürze: Paprika, Thymian, Salz, Cayenne Pfeffer

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 53 Stück Poulet                | zirka 4mm flach klopfen  |
| 26.5 g Paprika                 | mit Salz und Pfeffer mischen, Fleisch würzen   |
| 530 g Mehl                     | in einen Teller geben  |
| 37.1 Stück Eier                | in einem Teller verkloppen   |
| 1.59 kg Paniermehl             | Schnitzel portionenweise im Mehl, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken   |
| 530 g Bratbutter               | in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten.   |
| 10.6 Stück Zitronen            | Schnitzel mit Zitronenschnitzen servieren  |
| 5.3 kg Kartoffeln festkochend  |  |
| 1.06 Liter Olivenöl            |  |
| 53 g Cayennepfeffer            |  |
| 106 g Thymian                  | wenn möglich getrocknet; mit Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren  |
| 10.6 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.  |