

Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl

von oszstudien

Mengen für 53 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Paprika, Thymian, Salz

Ausrüstung: Bactrennpapier, 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.