

panierte Trutenschnitzel

von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

Quelle: Meine Oma :-)

10 Stück Schweineschnitzel	Ich nehme lieber Trutenschnitzeli, da diese nicht so trocken werden. Schnitzeli mit Streu mi würzen und mit etwas Senf beidseitig bestreichen.
20 g Senf	die Schnitzeli bestreichen
4.0 Stück Eier	aufschlagen und etwas würzen (entweder mit Aromat, Streu mi, Maggi oder Salz und Pfeffer)
8.0 EL Mehl	in einen grossen flachen Teller geben
100 g Paniermehl	Paniermehl ebenfalls in einen grossen flachen Teller geben. Tipp: 2 Handvoll Cornflakes zerdrücken und darunter mischen - wird knuspriger :-)
80 g Cornflakes	wenn gewünscht: von Hand zerdrücken und dem Paniermehl zufügen. Nun die Schnitzeli in Mehl wenden, ins Ei legen und danach im Paniermehlteller das Paniermehl gut andrücken. Tipp: eine Hand ist für alle feuchten, die andere für die trockenen Arbeitsschritte, so werden nicht alle Finger mitpaniert :-)
1.0 dl Rapsöl	erhitzen. evtl. mit Bratbutter (20 gr. auf 1 dl) verfeinern. Schnitzel nun auf beiden Seiten für ca. je 5-7 Min. anbraten. Im Ofen bei 90°C warmstellen.