Schnitzel von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZC090315_0008B-40-de?ps=10
Gewürze: Pfeffer, Salz

6.25	Stück Eier
450	g Paniermehl
25	g Schweinsblätzli
2.5	g Mayonnaise
2.5	g Senf

Brot portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun rösten, herausnehmen, auskühlen. Pfanne mit Haushaltpapier reinigen.
Mehl in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Paniermehl in einen flachen Teller geben. Plätzli würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Schnitzel portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, auskühlen. Tartarsauce, auf die Brotscheiben streichen, Salat darauf verteilen. Schnitzel auf Brotböden legen, Deckel daraufsetzen.