

Schnitzel mit Spätzle, Sauce und Salat

von Roland Eckert

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Knöpfl	in Salzwasser kochen, gelegentlich umrühren
14 Stück Schweineschnitzel	panieren, in Pfanne erwärmen und in viel Fett ausbacken.zubereiten Wenn man einen großen Ofen hat kann man die Schnitzel auch nur kurz von beiden Seiten anbraten und sie dann im Backofen nachgaren. So bleiben sie herrlich zart und saftig.
1.0 kg Eisbergsalat	mit Salatsauce anrichten
650 g Bratensauce	Rahmsauce gem. Rezept auf Packung zubereiten