



Schnitzelbrot

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

3.75 kg Brot
6.25 Stück Eier
450 g Paniermehl
25 g Schweinsblätzli
2.5 g Mayonnaise
2.5 g Senf
2.5 g Eisbergsalat
25 g Äpfel
25 Stück Farmerstengel
750 g Schokolade
25 Stück Rüeбли
12.5 g Gemüse nach Wahl

Vegischnitzel!

Brot portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun rösten, herausnehmen, auskühlen. Pfanne mit Haushaltspapier 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 Haushaltspapier abtropfen, auskühlen. Tartarsauce, auf die Brotscheiben streichen, Salat darauf verteilen. Schnitzel auf Brotböden legen, Deckel daraufsetzen.