

Trutenschnitzel

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

Schnitzel zu Schnipo

Gewürze: Pfeffer

1.5 kg Truten	In Schnitzel geschnitten
1.5 TL Salz	
2.0 g Pfeffer	Schnitzel würzen
100 g Weissmehl	
2.5 Stück Eier	
200 g Paniermehl	einzel in Teller vorbereiten, Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden, gut andrücken.
7.5 EL Öl	erhitzen, Schnitzel auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten, Bratzeit 6-8 Minuten. Warm stellen.
2.0 Stück Zitronen	Schneiden und zum Garnieren benützen.