

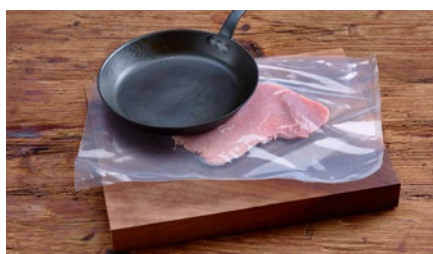
# FLEISCHZUBEREITUNG

..... So gelingt die perfekte Panade. ....



## Schritt 1

Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.



## Schritt 2

Schnitzel einzeln in einen Gefrierbeutel legen. Dann mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie ca. 2 mm dick sind. Das kannst du auch in der Metzgerei erledigen lassen.



## Schritt 3

Panierstrasse vorbereiten: Mehl, Eier und Paniermehl jeweils in einen Teller geben. Vor dem Panieren die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.



## Schritt 4

Schnitzel einzeln panieren: Zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann komplett ins Eierbad tauchen und schliesslich mit dem Paniermehl gut zudecken und dann andrücken.



## Schritt 5

Damit die Panade nicht durchweicht, sofort braten. Pfanne mit der Bratbutter oder einem hitzestabilen Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn das Fett heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, die Schnitzel hineingeben. Das Paniergut sollte beim Braten leicht in Fett schwimmen. Nach dem Braten mit einem Küchenpapier überschüssiges Fett aufsaugen.