

Für Schnitzelfreunde

Bei diesem Gericht sind der Phantasie der Zubereitung keine Grenzen gesetzt.....

Die Zubereitung für alle Schnitzel gilt: Fleisch flach klopfen
Mit Salz, Pfeffer und süßen Paprika würzen. Falls die Schnitzel paniert werden:

Verquirltes Ei - Mehl - Paniermehl jeweils auf einem Teller verteilen.
Das Fleisch erst im Mehl, dann im Ei, anschl. im Paniermehl beidseitig wenden.

Wichtig :

Öl oder Fett muss gut heiß sein..... ergibt die goldgelbe Farbe vom Paniermehl!!
In der Pfanne schön mit Butter oder Sonnenblumenöl goldgelb braten.

Man kann Kalb-, Schweine-, Putenfleisch für die Schnitzel verwenden.
Ein echtes Wiener Schnitzel wird immer mit Kalbfleisch gemacht und mit Salat,
Zitrone und Petersilie gereicht. Alle Beilagen sind erlaubt.

Schnitzel Arten



Mit Pommes und Zitrone



Mit Pilzsauce



Mit Bohnen & Kroketten



Mit Schafskäse



Pute, Salbei, Parmaschinken



Burger mit Röstzwiebel



Tomatensauce



Kokoskruste Chutney



Holstein m. Spiegelei

Die Karpfenseite

PS: Thüringer Klöße gibt's jetzt auch schon als Fertigprodukt!! Ausprobieren!??



Bilder vor dem Kochen

und

auf dem Teller als Serviervorschlag

