



REZEPT - SERVICE

Schweins – Kräuter - Schnitzel

Zutaten für 4 Personen

Vorbereiten

Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen

Klarsichtfolie

4 Schweinsschnitzel vom Stotzen oder Nierstück, 100 – 125g/Stück

Paprika, Salz, Pfeffer



Panade

2 – 3 EL Mehl

1 Ei

1 EL Milch

25g Pistazien, fein gemahlen

Ca. 75g Paniermehl

5 EL gehackte Kräuter, z.b. Majoran, Thymian und Rosmarin

Bratbutter oder Bratcreme

Garnitur

2 EL Pistazien, gehackt

1 Limette, in Scheiben geschnitten

Rosmarin

So wird's gemacht

1. Die Schweinsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2 -3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopfen flach klopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch würzen.
2. Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben. Pistazien, Paniermehl und Kräuter mischen, in einen Teller geben.
3. Kurz vor dem Braten das Fleisch im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Im Ei und anschliessend in der Paniermehlmischung wenden, gut andrücken.
4. Schnitzel portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 2 – 3 Minuten knusprig braten. Mit Pistazien bestreuen, garnieren. Bei Bedarf kurz im auf 60 – 80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.

Wir wünschen Ihnen „En Guete“!!

Ihre TOP - Adresse in der Surselva!

www.stadt-metzg.ch

Glennerstrasse 10 • 7130 Ilanz • Tel. 081 - 925 15 64 • Fax 081 - 925 17 13 • email info@stadt-metzg.ch