

Paniertes Schnitzel selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Schnitzelfleisch
- 3 Eier
- Weizenmehl
- Semmelbrösel
- Salz
- Butterschmalz



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Schnitzel panieren - so gehts:

1. Bereite dein Schnitzelfleisch vor, indem du es mit einem Fleischklopfert klopft. Das tust du, um es besonders dünn und saftig zu machen. Dieser Schritt ist für dein Schnitzel aber nicht zwingend essentiell.
2. Baue dir eine **Panierstraße** auf. Dafür stellst du 3 tiefe Teller nebeneinander. Fülle den ersten mit Mehl, den zweiten mit den Eiern und den dritten mit deinen Semmelbröseln oder einer anderen Panade. Verrühre die Eier etwas und würze sie mit Salz und Pfeffer.
3. Salze nun deine Schnitzel und wende sie dann nacheinander in allen 3 Stationen der Panierstraße.
4. Nimm dir eine große Pfanne und erhitze darin reichlich Butterschmalz - die Schnitzel sollten fast darin schwimmen. Lege die Schnitzel in die Pfanne und brate sie einige Minuten auf der Unterseite an. Wende sie dann und brate die andere Seite. Beträufele sie dabei immer wieder mit etwas Bratfett.
5. Lasse deine Schnitzel dann auf Küchenpapier abtropfen und serviere sie mit je einer

Scheibe Zitrone.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

