

# Das perfekte Schnitzel

## Zutaten

pro Person ein Schnitzel  
von Hartmanns Putenhof

Panade für 4 Schnitzel

2 Eier  
100g Mehl  
200g Paniermehl  
Milch  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Butterschmalz



## Zubereitung

Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß kräftig würzen. Die Eier mit einem Schuss Milch verrühren und Mehl, Eier und Paniermehl in Schüsseln nacheinander aufreihen. Die Schnitzel der Reihe nach in Mehl wenden, durch die Ei-Milch-Mischung ziehen und anschließend in Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz in einer heißen Pfanne schmelzen, bis der Boden bedeckt ist. Die Schnitzel in der heißen Pfanne scharf für jeweils 1-2 Minuten von beiden Seiten anbraten bis sie goldbraun sind und anschließend bei geringer Hitze für ca. 5 Minuten nachziehen lassen.

*Guten Appetit*

## Als Beilage empfehlen wir

natürlich Pommes, Kartoffelsalat und/oder grünen Blattsalat

### **...noch ein paar Tipps**

Besonders zart werden die Schnitzel, wenn sie nach dem Anbraten im Backofen bei 100°C fertig gegart werden.

Durch das Scharfe anbraten und das langsame Nachziehen werden die Schnitzel so zart, dass ein Klopfen der Schnitzel unnötig ist.

Diese Methode empfiehlt sich besonders bei einer größeren Menge, wobei die Schnitzel nacheinander angebraten werden, sowie für Cordon Bleu. Hierzu werden die Schnitzel nach dem Würzen mit Schinken und Käse gefüllt, paniert und gebraten.

Für eine schönere Farbe der Schnitzel das Paniermehl mit 2 Esslöffeln Paprika edelsüß vermischen.