



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



BÄRLAUCH MEERRETTICH

Frische Bärlauch-Schnitzel

Zutaten:

4 Schnitzel (Schwein oder Kalb)

Salz & Pfeffer

2 EL „Bärlauch-Meerrettich“

1 EL Sahne, 2 Eier mittlerer Größe

50 g Mehl, 150 g Semmelbrösel, 150 g Butterschmalz

Sie plattieren 4 (Schweine- oder Kalbs-)Schnitzel vorsichtig zwischen zwei Klarsichtfolien. Salz und Pfeffer hinzu. 2 EL „Bärlauch-Meerrettich“, 1 EL Sahne und 2 Eier mittlerer Größe verquirlen. 50 g Mehl und 150 g Semmelbrösel sollten auch noch getrennt in Schalen bereitstehen. Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und dann durch das Bärlauch-Meerrettich-Sahne-Gemisch ziehen. Schließlich mit den Semmelbröseln panieren. Panade leicht andrücken. 150 g Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel pro Seite in ca. 4 Min. goldbraun ausbacken. Immer wieder mit Fett begießen und die Pfanne unbedingt bewegen. Sobald sie fertig gebacken sind, das Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schmeckt wunderbar mit Kartoffelsalat.