

Rezeptvorschlag

Schnitzel im Brezelmantel

Zutaten:

Brezelpaniermehl von Knödel Maxx

4 Schweineschnitzel a´150 – 170 g

1 Ei

Salz, Pfeffer

2 Eßl. Mehl

Öl für die Pfanne

Zubereitung:

Das Fleisch leicht flachklopfen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, die gewürzten Schnitzel in Mehl wenden dann im verquirltem Ei und anschließend im Brezelpaniermehl. Achten Sie darauf das die Schnitzel nicht mit dem Brezelpaniermehl gedrückt werden und direkt nach dem panieren backen.