

Original Münchener Schnitzel

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Kalbsschnitzel	100 g	Senf
40 g	frisch geriebener Meerrettich	100 g	Weizenmehl
2	Eier	150 g	kleine Snack Brezel
250 g	Butaris		Salz
	Petersilie	1	Zitrone

Zubereitung

Die Brezeln mit einer Trommelreibe oder einem Mixer zu Bröseln mahlen und in einen tiefen Teller geben.

Eier in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen, das Mehl in einen dritten Teller streuen.

Die Kalbsschnitzel auf einer Seite leicht salzen.

Den Senf mit dem Meerrettich verrühren und gleichmäßig auf die vier Schnitzel streichen.

Nacheinander in Mehl, Ei und Brezelbröseln wenden.

Überschüssiges Mehl und Ei zwischen den einzelnen Schritten sachte abklopfen.

Die Panade nicht zu fest andrücken, da sie sonst nicht gut aufgeht.

Butaris in zwei großen Pfannen erhitzen.

Die panierten Münchner Schnitzel vorsichtig hineinlegen.

Während die Schnitzel braten, die Pfannen sachte auf der Herdplatte hin und her bewegen. Nach ca. 2 Min., wenn die Ränder der Schnitzel anfangen braun zu werden, diese wenden. Wenn die Panade goldbraun ist und die typischen Blasen geworfen hat, sind die Schnitzel fertig.

Die fertigen Schnitzel herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit Zitronenspalten und der abgezupften Petersilie servieren.