

panierte Knacker



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Weizenmehl (glatt) | Etwas / nach Bedarf |
| Semmelbrösel / Paniermehl | Etwas / nach Bedarf |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Knacker | 1 Stk. |
| Butterschmalz | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

Die Haut von der Knacker entfernen und in 4 gleich dicke streifen schneiden. Diese salzen, pfeffern und anschließend erst in Mehl dann in Ei und zum Schluss in Bröseln wenden.
Die panierte Knacker in Butterschmalz braten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1546-panierte-Knacker.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at