

Schnitzel mit Kürbiskernpanier



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweineschmalz	4 Esslöffel
Kürbiskerne / Kürbiskörner	4 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Schnitzelfleisch	4 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

3 hohe Teller vorbereiten:

1 mit Mehl, 1 mit verquirltem Ei, 1 mit gehackten Kürbiskernen (und ev. Semmelbröseln)

Die Schnitzel waschen und mit Küchenpapier trockentupfen,
salzen, pfeffern,

in Mehl tauchen, in Ei tauchen und mit den gemahlenden Kürbiskernen bestreuen.

In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Schnitzel beidseitig hellbraun braten.

Am besten passen Petersilkkartoffel und Preiselbeermarmelade dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-845-Schnitzel-mit-Kuerbiskernpanier.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at