

Schnitzel paniert

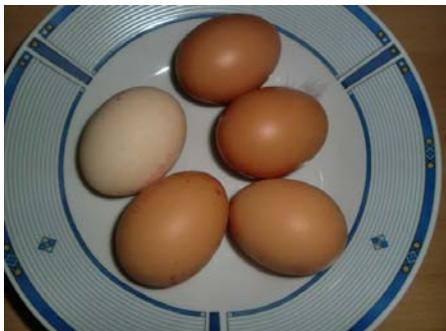
Zutaten



4 kleine Schnitzel



2 Esslöffel Fleisch- und Gyroswürzer



5 Eier



200 Gramm Paniermehl

Schnitzel paniert

Zubereitung



Schnitzel flachklopfen



Eier in eine Schüssel geben



Fleisch- und Gyroswürzer dazugeben



alles miteinander verrühren

Schnitzel paniert



Schnitzel hineingeben



eingelegte Schnitzel ca. 15 Minuten ziehen lassen



Paniermehl in eine Schüssel geben



eingelegte Schnitzel im Paniermehl wenden

Schnitzel paniert



panierte Schnitzel auf einen Teller legen



Pfanne auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Öl in die Pfanne gießen und heiß werden lassen

Schnitzel paniert



Schnitzel in die Pfanne geben und
ca. 3 Minuten anbraten



Herdplatte auf mittlere Stufe
zurückschalten



Schnitzel wenden und noch einmal
ca. 4 Minuten anbraten



restliche Schnitzel genauso anbraten –
fertig!

Guten Appetit!