



KNUSPRIGES SCHNITZEL MIT REIS UND SALAT



HAUPTSPEISE



2 PERSONEN



KLASSIKER



KNUSPRIGES SCHNITZEL MIT REIS UND SALAT

ZUTATEN

- circa 400g Schnitzelfleisch, Rind oder Schwein
- 1 Suppenteller Mehl
- 1 Suppenteller Semmelbrösel
- 3 Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Glas (0,25 l) Wasser
- 1 Tasse Reis
- 1 Tasse Wasser
- 1 Stück Butter
- Grüner Salat
- 2 Tomaten
- eine Prise Salz
- Olivenöl, Essig

So wird es gemacht:

1. Reis kochen

Schäle die Zwiebeln. Gib das Stück Butter in einen heißen Topf und lasse es schmelzen. Füge den Reis hinzu und rühre alles gut um. Lege die Zwiebeln hinein, gieße heißes Wasser dazu und setze den Deckel auf den Topf. Lasse den Deckel aber einen kleinen Spalt offen, dann kocht der Reis nicht so leicht über. Der Reis soll nun bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln.

1 Glas (0,25 l)

2. Salat vorbereiten

Wasche den grünen Salat und die Tomaten gründlich. Zupfe den Salat in mundgerechte Stücke und schneide die Tomaten in Scheiben oder Würfel.

3. Schnitzel vorbereiten

Wenn die Schnitzel etwas dick sind, kannst du sie mit einem Fleischklopfer vorsichtig flacher klopfen. So werden sie besonders zart.

4. Schnitzel doppelt panieren

Bereite eine Suppenschüssel mit Mehl, eine Suppenschüssel mit Semmelbrösel und eine Suppenschüssel mit den 3 Eiern vor. Verquirle die Eier mit einer Gabel.



HAUPTSPEISE



2 PERSONEN



KLASSIKER



KNUSPRIGES SCHNITZEL MIT REIS UND SALAT

Jetzt werden die Schnitzel zweimal paniert:
Zuerst im Mehl wenden,
dann durch das Ei ziehen,
anschließend in den Semmelbröseln wenden,
danach noch einmal durch das Ei ziehen,
und zum Schluss noch einmal in den Semmelbröseln wenden.
Drücke die Brösel leicht an, damit sie gut halten.

5. Schnitzel braten

Erhitze reichlich Bratöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze.
Lege die Schnitzel vorsichtig hinein und brate sie auf beiden
Seiten goldbraun, bis sie knusprig und durchgegart sind.

6. Salat marinieren

Füge dem vorbereiteten Salat eine Prise Salz, Essig und Öl
hinzu. Je nach Geschmack kannst du ihn noch mit dem Saft
einer Zitrone oder gepressten Knoblauch oder einer
Salatgewürzmischung verfeinern.

Guten Appetit!



HAUPTSPEISE



2 PERSONEN



KLASSIKER