

– EUROPA AUF DEM TELLER –

MINI-SCHNITZEL AUS DEUTSCHLAND

Für 12 Mini-Schnitzel

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Bratzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

300 g Schweineschnitzel
1 Ei
60 g Mehl
80 g Paniermehl
Salz und Pfeffer
ca. 100 ml Öl zum Braten
½ Zitrone

Zubereitung:

Die Schnitzel in etwa 12 kleine Stücke schneiden und bei Bedarf etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstücke zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in Paniermehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mini-Schnitzel von beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.