

Französische Schnitzel mit Kartoffel-Püree

Fleisch:

Schweine-Schnitzel

Für die Marinade:

Essig, Öl Salz, Pfeffer Zwiebeln

Für die Panade:

2 Eier 1 TL Öl Mehl, Salz

Weißwein

Das Fleisch klopfen, salzen und pfeffern. Den Essig mit Öl im 1:1 Verhältnis vermengen und eine grob gehackte Zwiebel dazugeben. Das Fleisch in die Marinade einlegen. Es muss komplett bedeckt sein. Über Nacht oder mehrere Tage durchziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, mit einem Papiertuch trocknen (bis keine Marinade mehr auf dem Fleisch ist), in Mehl und Panade beidseitig wenden. Die Panade sollte dickflüssig sein aber nicht zu dick eventuell mit etwas Weißwein verdünnen.

Im heißen Öl oder Fett goldbraun braten. Z.B. mit Kartoffelpüree servieren.

NN am 24. April 2020