

Münchener Schnitzel

Für 3 Portionen

3 Schweineschnitzel (groß)	1 Zwiebel	3 EL Senf (süßlich)
3 EL Meerrettich (scharf)	3 St. Eier	Semmelbrösel
Mehl, Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 EL Butter

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Eier aufschlagen und miteinander verquirlen.
Die Schnitzel sollten recht groß sein. Falls man keine Großen bekommt, kann man sich kleinere Schnitzel mit einem Schmetterlingsschnitt zuschneiden lassen.
Die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter glasig andünsten und anschließend etwas abkühlen lassen.
Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, zwischen 2 Klarsichtfolien (aufgeschnittener Gefrierbeutel) legen und dünn klopfen.
Auf einer Hälfte des Schnitzels 1 EL Meerrettich und auf der anderen Hälfte 1 EL Senf verteilen.
Auf den Senf gibt man noch 1 EL der angebratenen Zwiebelwürfel.
Das Schnitzel wird nun zusammengeklappt und nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbrösel gewendet.
Das Butterschmalz in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten anbraten (je nach Dicke der Schnitzel).
Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp legen, damit dieses das überschüssige Fett aufnimmt. Zum Warmhalten in einen Behälter legen. Mit Deckel oder Alufolie abdecken.
Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.

NN am 14. Dezember 2023