

Schnitzel aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel, à 150 g	Salz, Pfeffer	100 g Weizenmehl, 405
150 g Panko	2 Eier, M	1 TL Senf
1 TL Paprikapulver	4 EL Butter	

Schnitzel trockentupfen und mit einem Fleischklopfer (oder einem schweren Gegenstand) flachklopfen.

Beidseitig salzen und pfeffern.

Mehl und Panko separat jeweils auf einen flachen Teller geben.

In einem tiefen Teller die Eier mit Senf und Paprikapulver verquirlen.

Die Schnitzel jeweils von beiden Seiten erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Panko-Bröseln von beiden Seiten gut andrücken.

Überschüssiges Panko leicht abschütteln. Butter schmelzen und die Schnitzel damit einpinseln.

Fritteuse auf 190°C vorheizen.

Die Schnitzel nebeneinander (nicht übereinander) in den Korb legen und 12 Minuten goldbraun backen.

Nach der Hälfte der Zeit wenden.

NN am 14. Juni 2026