

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Kröstchen

Zutaten für drei Personen

3 Schweineschnitzel à 150 g aus der Lende

Salz, Pfeffer

2-3 EL Mehl

4-6 EL Paniermehl (am besten selber machen aus geriebenem Baguette)

2 große Eier

¼ TL Öl

Öl zum Braten

Butterschmalz

Toastbrot oder besser Stuten

Zubereitung

Die Schnitzel auf ein Brett legen und mit dem Fleischklopfen flach klopfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Mehl und die Semmelbrösel auf 2 große flache Teller verteilen. Das Ei in einen tiefen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verschlagen.

Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, abklopfen, dann in Ei. Anschließend in Semmelbrösel wenden. Mit den Händen die Semmelbrösel andrücken.

Soviel Fett in der Pfanne heiß werden lassen, dass es etwa 1/2 cm hoch steht. Die Schnitzel hinein geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Kurz vor dem Garpunkt das Ei in Butterschmalz braten und salzen, nach Geschmack auch pfeffern.

Eine Schnitte Brot toasten. Ich bevorzuge hier angerösteten Stuten. Darauf kommt das Schnitzel und obenauf das Spiegelei.