

Knusperschnitzel

Zutaten

4 Putenschnitzel oder Puteninnenfilets
2 Eier
5 EL Mehl
10 kleine Hände voll Cornflakes
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Schnitzel salzen und pfeffern. Eier in einem Suppenteller aufschlagen und mit dem Schneebesen oder einer Gabel verrühren. Mehl in einen zweiten Suppenteller geben, Cornflakes in einen dritten Suppenteller geben. Schnitzel panieren, zuerst in das Mehldrücken etwas abklopfen. Mehlschnitzel in die Eier tunken und überschüssiges Ei abtropfen lassen. Eierschnitzel in die Cornflakes drücken und abklopfen. Auf einen Teller legen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Fertige Schnitzel auf einen Teller mit Küchenpapier legen, so wird das überschüssige Fett aufgesaugt.

