

Stärkende Schnitzelspieße von den ???

Zutaten

500 g Schweineschnitzel
2 Eier
ca. 12 EL Paniermehl
3 EL Mehl
1 TL Salz
Pfeffer
4 EL Butterschmalz
1 Zitrone
Paprika, Tomaten, Gurke

Zubereitung

Die Schnitzel kalt abspülen, trocken tupfen und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Die Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Paniermehl auf einen weiteren Teller schütten. Das Mehl mit dem Salz und Pfeffer auf einem dritten tiefen Teller mischen. Die Fleischwürfel erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden.

2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzelwürfel von allen Seiten goldgelb braten. Nach dem ersten Wenden das restliche Butterschmalz hinzugeben.

Die fertigen Würfel mit Zitronensaft beträufeln und mit Cocktailtomaten, Paprika- und/oder Gurkenstückchen auf Spießen garnieren.

Was brauchst du dazu?

1 Esslöffel (EL)
3 tiefe Teller
1 Gabel
Brettchen
Schäler
Messer
Pfanne
Spieße

