

Paniertes Schweinekotelett

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Schweinekotelett
1 Knoblauchzehe, halbiert
1 EL Mehl
1 Ei
50 g Semmelbrösel
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Butterschmalz
1 EL Bratöl
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Tupfen Sie das Schweinekotelett mit Küchenpapier sehr gut trocken, schneiden Sie mit einem scharfen Messer zweimal den Rand leicht ein und reiben Sie es auf beiden Seiten mit dem halbierten Knoblauch gut ein. Anschließend wird das Kotelett noch mit Salz und Pfeffer kräftig gewürzt.

Schütten Sie Mehl und Semmelbrösel in zwei tiefe Teller und schlagen Sie das Ei in einem dritten tiefen Teller auf. Geben Sie die sehr fein gehackte Petersilie in das Ei und würzen dieses nochmals mit Salz und Pfeffer.

Am besten stellen Sie alle 3 Teller neben der Kochplatte auf, erhitzen Butterschmalz und Bratöl zu gleichen Teilen miteinander und ziehen das Kotelett zuerst durchs Mehl, dann durch die Ei-Mischung und zuletzt durch die Semmelbrösel, wobei Sie die Brösel zum Schluss nochmals gut andrücken sollten.

Backen Sie das panierte Kotelett direkt im Anschluss in der heißen Öl-Butterschmalz-Mischung bei mittlerer Temperatur goldgelb aus, und lassen Sie es auf Küchenkrepp etwas abtropfen. Anschließend sofort mit einem feinen Kartoffelsalat, einer guten Schweizer Röstli oder einfach einem feinen Salat servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit