

Knusperschnitzel mit Cornflakes

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Schnitzel (Kalb, Schwein oder Pute)
100 g Cornflakes, ungesüßt
50 g Mehl
1 Ei
Bratöl und Butterschmalz
Pfeffer und Salz

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 15 Minuten

Die Cornflakes in einer kleinen Schüssel grob zerstoßen und in einen flachen Teller geben. Nun das Ei mit der Gabel aufklopfen und mit Salz und Pfeffer sehr gut würzen. Geben Sie das Mehl ebenfalls in ein flaches Behältnis und stellen alle drei nebeneinander in Herdnähe bereit. Das Schnitzel mit Küchenkrepp sehr gut trocken tupfen. Es sollte sich keine Flüssigkeit mehr am Fleisch befinden. Das Fleisch kann nach Belieben vor dem Panieren gewürzt werden. Nun zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl dabei gut abschütteln. Dann im Ei und zuletzt in den Cornflakes wenden. Die Bratpfanne mit einer Mischung aus Bratöl und Butterschmalz erhitzten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich am hölzernen Pfannenwender kleine Bläschen gebildet haben. Nun das Fleisch in die Pfanne geben und auf beiden Seiten solange bei gleich bleibender Hitze ausbacken, bis die Panade kross ist. Dabei das Schnitzel nur einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Mit den Beilagen Ihrer Wahl noch heiß servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit