

Geflügel Rezepte

Geflügelschnitzel Paniert

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Einfach, Schnell, Panieren

4 Putenschnitzel; je ca. 125
- bis 150 g
Salz
Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß

50 g Weizenmehl
1 Ei; verschlagen
50 g Semmelbrösel
75 g Margarine

Putenschnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und von beiden Seiten würzen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden (gut festklopfen).

Margarine zerlassen, die Schnitzel von beiden Seiten darin in etwa 10 Minuten goldgelb braten und anrichten.