

Wiener Schnitzel



Geräte: Brett, Fleischklopper, 3 Suppenteller, 2 Küchenfreunde, Pfanne, 2 Gabeln, Abtropfgitter, Küchenpapier, Servierplatte

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
4 kleine Putenschnitzel	vorsichtig mit dem Fleischklopper klopfen
1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer	Schnitzel würzen
1 versprudelttes Ei 4 EL Mehl 4 EL Semmelbrösel	in verschiedene Teller geben
	Schnitzel panieren: Schnitzel zuerst in Mehl, danach in Ei und zuletzt in Brösel wenden
$\frac{1}{2}$ Pkg Kokosfett	erhitzen, Schnitzel langsam goldgelb backen (jede Seite ca. 6 min.)
	Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf eine Servierplatte geben, im Rohr bei ca. 50°C warm halten

Tipp: Serviere das Wiener Schnitzel mit einer Zitronenscheibe und Preiselbeer!