

# Schweineschnitzel

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweineschnitzel (800 g)
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Semmelmehl
- Cayenne-Pfeffer, Salz, 2 Esslöffel Senf
- 100 g Margarine / 50 g Butter oder 100 g Butterschmalz



## Zubereitung

Die 4 Schnitzel werden von Fett befreit und gut geklopft. Große Schnitzel sollte man teilen. Sie werden nun mit Pfeffer und Salz bestreut und insbesondere an Stellen, die mit Fett durchwachsen sind, leicht mit Senf eingeschmiert.

Die Schnitzel werden erst in Mehl, dann in den geschlagenen Eiern und zuletzt in Semmelmehl gewendet.

In einer Pfanne wird die Margarine mit der Butter erhitzt und dann werden die Schnitzel dazugegeben. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze jeweils 10 Minuten braten – und die Schnitzel sind fertig.

Sollte Ei übrig sein, wird dies mit etwas Senf, Instant-Brühe, Sojasoße und Semmelmehl vermischt und ebenfalls gebraten.



## Zubereitungszeit

50 Minuten (wenn nicht alles in eine Pfanne passt, also zwei Mal gebraten werden muss)

## Anrichtung

Kräuterbutter und eine Zitronenscheibe auf jedem Schnitzel ist das I-Tüpfelchen.

Man kann auch auf jedes Schnitzel ein Spiegelei legen – dann nennt sich das Ganze „Hamburger Schnitzel“, wozu Kartoffelsalat passt.

Zu den Schnitzel passen Kartoffeln und Buttergemüse. Oder Rosenkohl. Oder Spargel (mit einer gebundenen Soße aus dem Spargelwasser).

Kartoffeln, Brokkoli (10 min kochen) und eine Käsesoße (50 g Schmelzkäse, 200 ml Brokkoli-Wasser, Brühe instant, Stärkemehl) passen auch gut.