



GLUTENFREIES SCHNITZEL

ZUBEREITUNG:

Wir benötigen drei tiefe Teller. Die ersten zwei Teller werden mit Kartoffelmehl bzw. Semmelbrösel befüllt. In den dritten Teller kommen die Eier mit Salz und Pfeffer, diese werden mit einer Gabel verquirlt. Bevor man die Schnitzel nun mit dem Fleischklopfer weich klopft, sollte man diese kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Jetzt wird jedes Schnitzel in Kartoffelmehl, dann in Ei und zum Schluss in den Semmelbrösel gewendet.

Jedes Schnitzel nun ca. 8 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldgelb ausbacken.

TIPP:

Die glutenfreien Schnitzel mit etwas Petersilie auf einem Teller anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Wer mag kann Salat und Petersilien-Kartoffeln dazu servieren oder ganz bayrisch noch Preiselbeeren dazu reichen.

ZUTATEN:

- 100 g Kartoffelmehl
- 180 g glutenfreie Semmelbrösel
- 2 Eier
- 4 Kalbsschnitzel
- 2 EL Petersilie (grob gehackt)
- Jodsalz
- 1 Zitrone
- Butterschmalz