



Appenzeller Schnitzel

Zutaten

- 4 Kalbfleischschnitzel (à100gr)
- 12 Mostbröcklischeiben
- 200g Kalbsbrät oder Siedewurst
- 1 – 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl

Zubereitung

Die Schnitzel mit dem Schnitzelklopfer dünn klopfen. Drei Mostbröcklischeiben in die Mitte legen. Das Brät darauf verstreichen. Die hintere Schnitzelhälfte auf die vordere legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Panade: etwa 2 EL Mehl in ein Teller geben, 1 Ei verquirlt in separatem Teller, 4 EL Paniermehl in drittem Teller.

Die Schnitzel nacheinander im Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten.

Tipp: Dazu passen Chähhörnli und Apfelmus.

E Guete!