

## Dünne Rinder-Filet-Schnitzel

### Für 8 Personen

8 Scheiben Rinderfilet	Salz	Pfeffer
2 El Sahne	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	

Rinderfiletscheiben nacheinander zwischen 2 Schichten Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zubereitungszeit: 35 Minuten

Tim Mälzer am 08. 05. 2010