

Schnitzel-Stullen mit Hähnchen

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrüste	2 Eier	100 g Semmelbrösel
4 EL Weizenmehl, 405	Salz, Pfeffer	100 g Butterschmalz
6 Radieschen	400 g Graubrot	150 g Frischkäse, natur
2 EL Senf, mittelscharf	1 EL Senf, grobkörnig	2 Gartenkresse-Schälchen

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden, dann längs halbieren.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Mehl jeweils auch auf einen Teller geben.

Hähnchenfleischscheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen, die Fleischscheiben durch das Ei ziehen und anschließend in der Bröselmischung wenden und panieren.

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Achtung das Fett darf nicht zu heiß sein, da die Panade sonst verbrennt, bevor das Fleisch gegart ist.

Die Schnitzel im heißen Fett von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Radieschen waschen, putzen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Brot in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Frischkäse mit den beiden Senfsorten vermischen und die Brotscheiben damit bestreichen.

Kresse vom Beet abschneiden.

Die Hälfte der Brotscheiben mit etwas Kresse bestreuen, mit einigen Radieschen und den Schnitzeln belegen. Darauf restliche Kresse und Radieschen geben und mit den übrigen Brotscheiben abdecken. Die belegten Brote halbieren und genießen.

Andrea Safidine am 29. April 2024