

Hähnchen-Schnitzel französisch mit Kartoffel-Püree

Fleisch:

Hähnchenbrust-Filets

Für die Marinade:

Essig, Öl Salz, Pfeffer Zwiebeln

Für die Panade:

2 Eier 1 TL Öl Mehl, Salz

Weißwein

Das Fleisch klopfen, salzen und pfeffern. Den Essig mit Öl im Verhältnis halbe-halbe vermengen und eine grob gehackte Zwiebel dazugeben. Das Fleisch in der Marinade über Nacht oder mehrere Tage durchziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, mit einem Papiertuch trockentupfen (bis keine Marinade mehr auf dem Fleisch ist), erst in Mehl, dann in Panade wenden. Die Panade sollte dickflüssig sein aber nicht zu dick, eventuell mit etwas Weißwein verdünnen.

In heißem Öl oder Fett goldbraun braten.

Mit Kartoffelpüree servieren.

NN am 24. Februar 2020