

Französische Schnitzel mit Kartoffel-Püree

Schweinefleisch, Keule 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 1:1 vermengen und eine grob gehackte Zwiebel dazugeben. Das Fleisch in die Marinade legen. Es muss komplett bedeckt sein; über Nacht oder mehrere Tage durchziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, mit einem Papiertuch trocken, bis keine Marinade auf dem Fleisch ist, in Mehl und Panade beidseitig wenden.

Die Panade sollte dickflüssig sein aber nicht zu dick, eventuell mit Weißwein verdünnen. Im heißen Öl goldbraun braten, mit Kartoffelpüree servieren.

NN am 17. Oktober 2023