

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

WILDSCHWEINSCHNITZEL IN DER NUSSKRUSTE

Zutaten für Wildschweinschnitzel:

8 Stk.	Wildschweinschnitzel à ca. 40-60g.
200g	Mehl
200 g	Paniermehl (grob) oder auch selbstgemachtes Paniermehl
200 g	Haselnüsse fein gehackt
2 EL	Pistazien, fein gehackt
ca. 4 Stk.	Eier
ca. 4 EL	Vollrahm
etwas	Salz, Pfeffer zum abschmecken
etwas	Butter, Butterschmalz zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Wildschweinschnitzel in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Pfannenboden oder Plattiereisen flach klopfen.

Je das Mehl und das Paniermehl in separate Arbeitsschalen geben. Die Haselnüssen und Pistazienkernen unter das Paniermehl mischen. Die Eier mit dem Vollrahm in eine dritte Arbeitsschale geben und mit einer Gabel kräftig verquirlen. Die Schnitzel auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Nacheinander erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschliessend mit den Nüssen panieren – und leicht andrücken.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit Bratbutter bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. ausbacken, zwischendurch auch mit dem Bratfett beschöpfen. Die Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtrocknen lassen. Klassisch mit Zitrone und Preiselbeer-Confiture servieren. Alternativ eine Pilz-Crumble-Birne sowie Spätzlis mit der Hagebuttensauce servieren☺.