

# Altbayrische Schnitzel

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schmackig-herzhaft, ideal für den Single mit wenig Zeit, schnell gemacht

## Zutaten

- 2 Schweine oder Kalbs Schnitzel à 180 g, küchenfertig
- 1 ganzes Ei mit 1 El Milch, verklappert
- Semmelbrösel, ersatzweise Panierbrot
- Etwas geriebener Bergkäse
- 2 EL geriebener Meerrettich
- 2 EL süßer Senf
- Etwas geriebener Bergkäse
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schnitzel unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien gleichmäßig hoch klopfen.

### Schritt2

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Muskat würzen und eine Seite mit süßem Senf und die andere Seite mit Meerrettich bestreichen.

### Schritt3

Leicht mit Mehl bestäuben, durch das verklapperte Ei ziehen, etwas abstreifen.

### Schritt4

Mit Semmelbröseln panieren, leicht andrücken.

### **Schritt5**

Von beiden Seiten 2 min. in Butterschmalz goldgelb, aber nicht ganz fertig, braten.

### **Schritt6**

Auf eine Back-oder Auflaufform legen und noch etwas geriebenen Käse darüber streuen, bei 170 ° C überbacken.

### **Schritt7**

Dazu passen knusprige Bratkartoffeln und ein großer, frischer Salat.

### **Schritt8**

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** Hauptgericht, in 20 Minuten, kurz gebraten, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altbayrische-schnitzel/>