

Schnitzel aus der SILVERCREST Heißluftfritteuse





Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 2 Portionen

Kalbsschnitzel	2 St.
Butterschmalz	100 g
Weizenmehl, Type 405	75 g
Eier	1 St.
Paniermehl	40 g
Wildpreiselbeeren	2 EL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, Fleischklopfer, Frischhaltefolie, SILVERCREST Heißluftfritteuse

- 1. Kalbsschnitzel in Frischhaltefolien wickeln und du□nn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer wu□rzen.
- 2. Zum Panieren Mehl und Semmelbrösel auf je einen Teller geben. Die Eier in einer Schussel vorsichtig aufschlagen. Schnitzel mit etwas kaltem Wasser bespruchen und anschließend grundlich im Mehl wenden. Überschussiges Mehl abklopfen. Schnitzel erst in Ei und dann in Semmelbröseln wenden.
- 3. Heißluftfritteuse auf 200°C vorheizen. Währenddessen Butterschmalz in einen breiten Topf geben und auf ca. 170 C° erhitzen. Mit einem Silikonpinsel etwas vom geschmolzenen Butterschmalz auf beide Seiten der Panade streichen. Beide Schnitzel auf die Gitterbleche der Heißluftfritteuse legen und auf der zweiten Einschubschiene backen. Die Schnitzel nach 10−12 Min. wenden und fu□r weitere 4−5 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Abschließend mit etwas Preiselbeermarmelade und Zitrone servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	846 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	58 g