



Rezepte > Andere

Schnitzel aus der SILVERCREST Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



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 dünn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zum Panieren Mehl und Semmelbrösel auf je einen Teller geben. Die Eier in einer Schüssel vorsichtig aufschlagen. Schnitzel mit etwas kaltem Wasser besprühen und anschließend gründlich im Mehl wenden. Überschüssiges 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 für 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