Schweineschnitzel mit Sesam paniert

Das Schweineschnitzel mit Sesam paniert ist eine tolle Variation zum klassischen Rezept, hier sehr schön auf einem Gemüsebett angerichtet und mit Salat garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Schweinsschnitzel
2 Stk.	Eier
120 g	Mehl
250 ml	Öl
60 g	Semmelbrösel
60 g	Sesam
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die mit Sesam panierten Schnitzel die Fleischscheiben zwischen zwei Klarsichtfolien legen und sehr flach klopfen. Anschließend von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Das Ei in eine flache Schale schlagen und mit der Gabel verquirlen. Die Sesamsamen und Semmelbrösel in eine weitere Schüssel füllen und vermischen. In eine dritte Schüssel das Mehl geben.

3. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schnitzel einzeln von beiden Seiten zuerst durch das Mehl

ziehen, dann durch das Ei und zum Schluss mit der Sesam-Brösel-Mischung panieren.

4. Die Panade ganz leicht mit den Fingern einklopfen. Die Schnitzel im heißen Öl etwa 10 Minuten ausbacken, bis sie eine schöne goldgelbe Farbe bekommen.

Tipp

Zum mit Sesam panierten Schweineschnitzel passen Brat- oder Pellkartoffeln, Kartoffelpüree, gedünstetes Gemüse und Blattsalate.