

Hühnerschnitzel nach Pariser Art

Einfacher geht es nicht: Das Rezept für Hühnerschnitzel nach Pariser Art ist selbst für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
650 g	Hühnerbrüste (ohne Haut)
70 g	Mehl (griffiges)
Nach Belieben	Öl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für die Hühnerschnitzel nach Pariser Art die Schnitzel zuerst zwischen Frischhaltefolie legen und leicht klopfen, dann in Mehl wenden und durch das aufgeschlagene Ei ziehen.
2. Öl in einer Pfanne leicht erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldgelb backen. Herausnehmen und das überschüssige Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen. Dann die Schnitzel anrichten und servieren.

Tipp

Zum Hühnerschnitzel nach Pariser Art schmecken Petersilienkartoffeln und ein frischer Blattsalat.