

Schnelles Pariser Schnitzel

Ein schnelles Pariser Schnitzel ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt immer. Wie es funktioniert, zeigt dieses Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

4 Stk. Schweinsschnitzel
6 EL Mehl
3 Stk. Eier
3 EL Öl (oder Butterschmalz)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Für ein schnelles Pariser Schnitzel die Schweineschnitzel zwischen Frischhaltefolie flach klopfen und dann von beiden Seiten salzen und pfeffern. In Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Eier mit übriggebliebenem Mehl verquirlen.
2. Schnitzel rundherum in der Ei-Mehl-Mischung wälzen. Öl (oder Butterschmalz) in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten pro Seite im heißen Fett goldgelb backen, herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Am besten schmeckt ein schnelles Pariser Schnitzel mit Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln und frischem Salat nach Wahl.