



SCHNITZEL IN GEMÜSE-PANADE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweine- oder Kalbsstotzen / Keule
1.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten

Panademehl ohne Weizen	Art.-Nr. F636
Kale Parsley Crumbs	Art.-Nr. 21801
oder	
Red Beet Crumbs.....	Art.-Nr. 21800
oder	
Orange Carrot Crumbs.....	Art.-Nr. 21798

Arbeitsanleitung

1. Schweine- oder Kalbsstotzen in Tranchen à ca. 150 g portionieren und eine Tasche einschneiden.
2. Das Fleisch mit dem Panademehl überdecken.
3. Anschliessend mit den Veggie Crumbs panieren.

Zubereitung

1. Das Schnitzel in der Bratpfanne mit Bratfett auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Bemerkung, Variante

Dazu empfehlen wir Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln.