

MILCHKALB

Parmesan-Kalbskarree

Kalbsrücken mal auf eine andere Art.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit :
Garungsdauer ca. 4-6
Minuten

Kalbskarree einfach	8 Stück
Schnitzel	70 g
Eier	3 Stück
Öl oder Butterschmalz	8 EL
80 g Parmesan, gerieben	80 g
Salz	
Mehl zum Eintauchen	

- Kalbs Schnitzel zart panieren (klopfen), Ränder einschneiden, beidseitig salzen und in Mehl wenden. Eier und Parmesan gut verschlagen.
- Kalbs Schnitzel darin wenden, wobei viel Ei und Parmesan haften bleiben sollen.
- Fett in flacher Pfanne erhitzen, Schnitzel einlegen, Pfanne schwenken damit das Ei nicht haften bleibt.
- Wenden, andere Seite bräunen, aus der Pfanne heben und mit Küchenkrepp abtupfen

TIPP

Beilagen Empfehlung:
Petersilien Kartoffel
Blatt- & Gemüsesalat