



## Gebackenes Schnitzel vom Junglamm

### **Zutaten für 2 Personen:**

2 Schnitzel vom Junglamm á 150 – 180 g (z.B. Nuss, Kaiserteil, Schlussbraten)  
1 Ei  
Mehl, glatt  
Semmelbrösel  
1 EL Dijonsenf  
Salz, Pfeffer  
Zitrone  
Petersiliengrün  
Fett zum Backen

### **Zubereitung:**

1. Schnitzel plattieren und auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. Auf einer Seite mit Senf dünn bestreichen.
3. Das Ei mit einer Gabel leicht verschlagen.
4. Die gewürzten Schnitzel durch Mehl und danach durch das verquirlte Ei ziehen. Anschließend in Semmelbrösel wenden, zart andrücken und die überschüssigen Brösel abschütteln.
5. In einer Pfanne fingerdick Öl erhitzen und die Schnitzel einlegen. Die Schnitzel sollten schwimmend gebacken werden und keinesfalls übereinander zu liegen kommen.
6. Unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel goldgelb backen.
7. Danach die Schnitzel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen oder damit das überschüssige Fett abtupfen.

## **BEILAGENEMPFEHLUNG: KARTOFFELSALAT**



**Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)**