

## Schnitzel



*kleinkindtauglich*

### **Schnitzel - Grundrezept und Anleitung für ein traditionelles deutsches Essen, das auch Kinder sehr gern mögen**

Ich glaube Schnitzel ist jedem von euch bekannt. Als eines der beliebtesten deutschen Gerichte darf es auf keiner Speisekarte fehlen und wird auch in vielen Familien sehr oft zubereitet. Auch du würdest gerne selber Schnitzel machen? Dann zeige ich dir heute wie das ganz einfach geht.

#### **Du brauchst:**

- **Schnitzelfleisch**

Während das traditionelle Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch besteht, wird in der täglichen Hausmannskost in der Regel Schweinefleisch verwendet. Auch Hähnchenfleisch eignet sich ganz wunderbar für Schnitzel. Da es etwas weicher ist, mögen es besonders Kinder sehr gern.

Ich empfehle dir, dein Schnitzelfleisch beim Fleischer zu kaufen. Er wird dich gut beraten und dir das passende Fleisch anbieten.

- **Panade**

Der Klassiker unter den Panaden ist ganz klar das Paniermehl, das üblicherweise aus Semmelbröseln besteht. Es gibt aber auch viele tolle Alternativen, die für köstliche Abwechslung sorgen. Zerbröselte Cornflakes, gehackte Mandeln und zerkleinerte Tortillachips sind nur eine kleine Auswahl. Aber auch die klassischen Semmelbrösel kannst du durch Untermischen weiterer Zutaten wie geriebenem Parmesan, gehackten Kräutern oder Oliven noch weiter aufpimpen.

LECKERE IDEEN FÜR

## PANADE

VOLLKORNSEMMELEBRÖSEL

GEMAHLENE NÜSSE ODER  
GEHACKTE MANDELN

ZERKLEINERTE TORTILLACHIPS

ZERBÖRSELTE CORNFLAKES

HAFER- ODER SOJAFLOCKEN

FAMILIENKOST.DE

- Außerdem benötigst du **Eier und Mehl**, um die Panade haftbar und saftig zu machen.

Zum Braten empfehle ich dir **Butterschmalz**. Alternativ kannst du auch Öl verwenden. Wichtig ist, dass du mit dem Fett beim Braten nicht zu sparsam bist.

Schnitzel kannst du übrigens wunderbar vorbereiten und kalt auf einem Partybuffet servieren. Beim Erwärmen scheiden sich die Geister, denn ein gutes Schnitzel schmeckt eben am besten frisch. Trotzdem kannst du es in der Pfanne, im Backofen oder auch in der Mikrowelle nochmal warm machen.

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 600 g Schnitzelfleisch
- 3 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Salz
- Butterschmalz

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 30 Minuten

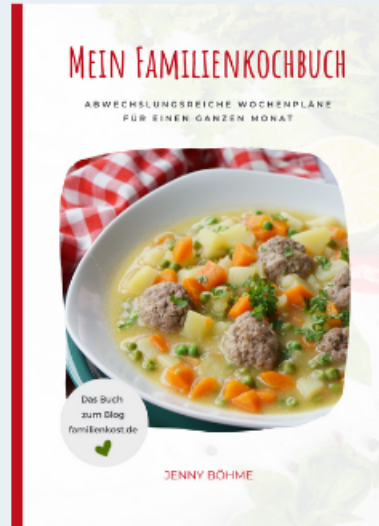
## So machst du Schnitzel selber

1. Bereite dein Schnitzelfleisch vor, indem du es mit einem Fleischklopper klopfst. Das tust du, um es besonders dünn und saftig zu machen. Dieser Schritt ist für dein Schnitzel aber nicht zwingend essentiell.
2. Baue dir eine **Panierstraße** auf. Dafür stellst du 3 tiefe Teller nebeneinander. Fülle den ersten mit Mehl, den zweiten mit den Eiern und den dritten mit deinen Semmelbröseln oder einer anderen Panade. Verrühre die Eier etwas.
3. Salze nun deine Schnitzel und wende sie dann nacheinander in allen 3 Stationen der Panierstraße.
4. Nimm dir eine große Pfanne und erhitze darin reichlich Butterschmalz - die Schnitzel sollten fast darin schwimmen. Lege die Schnitzel in die Pfanne und brate sie einige Minuten auf der Unterseite an. Wende sie dann und brate die andere Seite. Beträufele sie dabei immer wieder mit etwas Bratfett.
5. Lasse deine Schnitzel dann auf Küchenpapier abtropfen und serviere sie mit je einer Scheibe Zitrone.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

## Passende Beilagen zu Schnitzel

1. [Bratkartoffeln](#)
2. [Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke](#)
3. Pommes
4. [Gurkensalat](#)
5. Petersilienkartoffeln und [Rahmsauce](#)
6. Kartoffeln, Spargel oder Blumenkohl und Sauce Hollandaise
7. ein Brötchen, etwas Salat und eine Scheibe Gurke machen ein leckeres Schnitzelbrötchen

Für ein **Schnitzel nach Jäger Art** bereitest du neben dem Schnitzel eine [Champignon-Rahmsauce](#) zu. Serviere das Schnitzel dann zu Kroketten auf dieser Sauce.

Aber Achtung: Ein ostdeutsches [Jägerschnitzel](#) hingegen wird aus paniierter Jagdwurst zubereitet.