

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & b schmidt

Schnitzel

mit Thymian-Zitronen-Panade

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Thymian	½ Bund	waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen streifen.
Koriandersamen	1 EL	etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze rösten, im Mörser zerstoßen.
Zitrone	1	heiß waschen und die Schale fein abreiben.
Semmelbrösel	125 g	Thymian, Koriander und Zitronenschale mit in einer flachen Schale mischen,
Eier	3	in einer flachen Schale verquirlen.
Mehl	50 g	in eine dritte Schale geben.
Dünne Schnitzel	500 g	klopfen und, wenn gewünscht, in 5 cm große Stücke schneiden.
		Mit
Salz		und
Pfeffer		würzen. Erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Dann in
Butterschmalz	2 EL	bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten pro Seite goldgelb braten.

Wenn man die Schnitzel erst abgekühlt genießt, kommen die Würzaromen besser zur Geltung.
Hervorragend als Vesper im Lieblingsbrötchen.

Der ideale Begleiter

[Mit den Wolken ziehen](#)

