



## MEIN LIEBLINGSREZEP 4 VON 12. *Landmetzgerei Kaufmann*

### Schnitzelchen im Kräuterkleid



#### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 20 Min.

500g Schweinefilet  
100g Mehl  
100ml Milch  
1 Ei  
200g Semmelbrösel  
50g geriebener Parmesan  
1/2 Bund Petersilie  
2 Zweige Basilikum  
Butterschmalz zum Braten  
Salz und Pfeffer

- 1 Schweinefilet in etwa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden und zwischen Folie plattieren.
- 2 Panierstrasse aus drei Tellern:  
Teller 1: Mehl mit Salz und Pfeffer mischen, Teller 2: Milch und das Ei verschlagen, Teller 3: Semmelbrösel, geriebenen Parmesan und die gehackten Kräuter mischen.
- 3 Fleisch entsprechend panieren.
- 4 In Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne goldgelb ausbraten.  
Beilage nach Wahl. Favorit: Kartoffeln vom Blech.



**Nächstes Rezept im Mai: Früchte Nauber.**