

## Panierte Schweinekoteletts

**4 Schweinekoteletts (je etwa 200 g)** leicht klopfen, mit **Salz, Pfeffer** bestreuen die Koteletts zunächst in **2 EL. Weizenmehl**, dann in **1 verschlagenen Ei**, zuletzt in **40g Semmelmehl** wenden  
**50g Pflanzenfett** erhitzen, die Koteletts darin braten, auf einer vorgewärmten Platte anrichten

Bratzeit: Von jeder Seite etwa 8 Minuten.

Beilage: Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln.

Veränderung: Anstelle von Schweinekoteletts Kalbskoteletts oder Kalbsschnitzel verwenden.

Die Bratzeit: 5-6 Minuten je Seite.

Tipp: Damit sich die Schweinekoteletts beim Braten nicht nach oben wölben, sollte vordem Panieren der Fettrand ringsherum leicht eingeschnitten werden.