

Schnitzel vom Blech

Für 12 kleine oder 6 große Schnitzel

Zutaten

6 bzw. 12 Schnitzel vom Schwein

Salz, Pfeffer

2 Eier

100 g Mehl

150 g Paniermehl

125 ml Öl

1 EL Paprikapulver

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Je nach Größe der Schnitzel 1 bis 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Das Mehl, das Paniermehl und die Eimasse jeweils auf einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Die Panade leicht andrücken.
- Das Öl mit dem Paprikapulver verrühren. Mit einem Pinsel die Schnitzel von beiden Seiten in breiten Streifen mit dem gewürzten Öl vorsichtig bestreichen.
- Die Schnitzel nebeneinander - jedoch ohne dass sie sich berühren oder überlappen - flach auf das Backblech legen.
- Im heißen Backofen ca. 25 Minuten goldbraun braten, dabei die Schnitzel nach etwa 12 Minuten einmal wenden. Herausnehmen und direkt servieren.

