

Allgäuer Kalbsschnitzel

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel à 80 g
150 g geriebener Allgäuer Emmentaler
30 ml Milch,
2 Eier,
Öl,
Salz,
Pfeffer

Schnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden.

Zubereitung: Aus Käse, Eiern und Milch eine halbfeste Masse herstellen. Kalbsschnitzel durch die Käsemasse ziehen. In reichlich heißem Rapsöl ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Wenden, Hitze abstellen, ca. 3 Minuten weiterbraten.

Druck-Version

