



Milchkitz gebacken

Zutaten

- Kitzschnitzel vom Schlögel
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Dijonsenf
- Mehl
- Eier
- Semmelbrösel
- Öl

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern und mit etwas Senf bestreichen.
2. Mit Mehl, Ei und Brösel panieren.
3. In nicht zu heißem Öl langsam schwimmend backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. dazu: Erdäpfelsalat mit Wildkräutern