

Panierte Knoblauch-Hähnchenschnitzel

Zutaten

4Hähnchenbruststeaks (oder entbeinte Hähnchenschenkel)

4Knoblauchzehen

2Eier

1 ELÖl

Salz

Mehl

Semmelbrösel

Fett für die Pfanne

Zubereitung

Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen, Fett und Sehnen entfernen und in kleine Scheiben schneiden.

Knoblauch pressen und in die Hähnchenschnitzel einmassieren. Diese dann mit Öl beträufeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Kurz vor dem Braten salzen, in Mehl wenden, durch die in Milch verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.



Die Schnitzel im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.