

Hell's Kitchen



Kochen mit KIDS

Hells Kitchen Schnitzel Wiener Art

Zutaten 1 Station (2 Kinder)

1 Packung Paniermehl
2 Schweineschnitzel
Tiefkühl Pommes Frites
frisches Gemüse nach Wahl oder Tiefkühl Gemüse
1 Packung Sauce Hollandaise (Holländische Sauce)
2 Eier
Mehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Ofen vorheizen und die Pommes Frites auf einem Backblech bei 200 Grad knusprig backen. Gemüse in einen Topf mit wenig Wasser geben und bei geschlossenem Deckel garen. Sauce Hollandaise in einem Topf warm werden lassen.

Panierstraße aufbauen: 1 Teller mit Mehl, 1 Teller mit 2 verquirlten Eiern, 1 Teller mit Paniermehl.

Die Schnitzel gut klopfen, dann mehlieren, dann im Ei wenden und dann im Paniermehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten, Pommes anrichten, Gemüse anrichten und mit der Sauce servieren.

Guten Appetit