

# Januar

## Gewürztes Paniermehl in kleinen Mengen

Von meinem Hausmetzger Paul habe ich die Idee, die Würze für Schnitzel u.a. ins Paniermehl einzubringen. Aber warum immer gleiche Würze in großen Mengen? Daher habe ich die mir Kaffeemühle aus dem Schrank geholt, um damit die Würze zu zerkleinern und auch das Paniermehl.

### Also folgendes Rezept:

- 1 Teelöffel Paprika
  - 1 Teelöffel Pfeffer
  - 1 Espressolöffel Salz
  - Kräutermischung (hier aus Tessenberg/Osttirol)
- Hier fängt die Variation an, kann also individuell gewandelt werden, sogar mit Einzelkräutern.



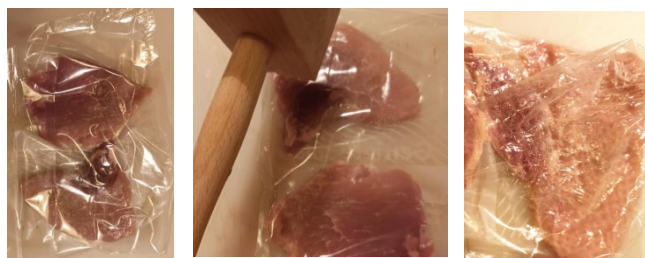
Jetzt 5 Esslöffel Paniermehl (gekauft) dazu.



Alles fein mahlen.  
Eventuell Paniermehl dazu geben

Diese Menge reicht für 2 Schnitzel und ggf. Kartoffeln im Backofen aus.

## Schnitzel mit gewürzter Panade



Schnitzel in 2 – 3 kleine Stücke schneiden; alles in einen Plastikbeutel geben und klopfen  
Anschließend am Wasserhahn abspülen und in gewürztem Paniermehl panieren (ruhig mehrfach)



Alternative: Bestreuen und in schwimmendem Fett (Schweineschmalz) oder Rapsöl jede Seite 2 – 3 Min. goldgelb ausbraten. Öl und Fett können ruhig mehrfach genutzt werden, indem es durch einen Kaffeefilter geschüttet und damit gereinigt wird.



Wenn beide Seiten goldbraun sind (nach 2-3 Min) auf eine Platte in den Backofen geben und dort 15 Min. bei 160 Grad (Heißluft) durchgaren.  
Dazu gibt es Bratkartoffeln, aus dem Backofen, die in einem anderen Monat vorgestellt werden.

1 Neujahr	9	17	25
2	10	18	26
3	11	19	27
4	12	20	28
5	13	21	29
6 Heilige Drei Könige	14	22	30
7	15	23	31
8	16	24	