



Paniertes Schnitzel mit Jägersauce

Zutaten

- 600 g Schweineschnitzel
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 Ei(er)
- 100 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Jäger Sauce, 2er Pack

Zubereitung

1. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und ggf. etwas flach klopfen. Von beiden Seiten mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
2. Eier mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden. Anschließend durch die Eimasse ziehen und mit Paniermehl panieren. Dabei das Paniermehl nicht zu fest andrücken.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 6-8 Min. goldbraun braten.
5. Für die Jägersauce: In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Jäger Sauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Die Sauce mit den Schnitzel anrichten. Dazu Pommes Frites und einen gemischten Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	520 kcal
Fett	19 g
Protein	43 g

🕒 21 Minuten

⊕ 4 Portionen