



Rehschnitzel in Haselnusspanade



6 Personen

ZUTATEN

- 400 g Rehrücken
- 3 Eier
- 1 TL Wildgewürz von Taunuskamm
- 200 g Weizenmehl

Mischung - Paniermehl:

- 200 g Paniermehl von Bäcker
- 100 g Pankomehl (japanisches Paniermehl)
- 80 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln



ZUBEREITUNG

- panierte Rehrückenmedaillons zwischen Backpapier zu Schnitzel klopfen
- die Eier mit dem Wildgewürz verquirlen und in eine separate Schüssel füllen
- anschließend die panierten Rehschnitzel zuerst ins Mehl, dann ins Ei und dann in der Paniermehlmischung wälzen (ohne Druck)
- in Sonnenblumen- oder Rapsöl ausbacken und die Pfannen dabei immer schön in Bewegung halten damit die Schnitzel soufflieren
- Mit Zitrone und Preiselbeere servieren

