



## Paniertes Putenschnitzel mit Pommes

Das brauchst du für 4 Personen:

<b>4</b>	Putenschnitzel (zusammen ca. 600g)
<b>200g</b>	Semmelbrösel
<b>3 Esslöffel</b>	Mehl
<b>2</b>	große Eier
<b>ausreichend</b>	Butterschmalz zum Anbraten
<b>1</b>	Zitrone
<b>600g</b>	Pommes

So machst du es:

1. Stelle zunächst drei tiefe Teller auf dem Tisch vor dir bereit. In den ersten Teller kommt das Mehl. In den zweiten Teller kommen die beiden Eier. Der dritte Teller wird mit Semmelbrösel gefüllt. Stelle die Teller bitte in folgender Reihenfolge auf: Mehl, Eier, Semmelbrösel. Am Ende der Tellerreihe solltest du noch einen leeren flachen Teller stellen.
2. Den Teller mit den beiden Eiern kannst du noch ein bisschen würzen. Etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver passen sehr gut zu den Schnitzeln.
3. Für den zweiten Schritt benötigst du einen Fleischklopfer. Falls du nicht weißt, wo dieser zu finden ist, fragst du am besten den Erwachsenen, der dir beim Kochen hilft, ob er ihn dir geben kann. Nun klopfst du jedes Schnitzel mit der platten Seite des Fleischklopfers schön dünn.
4. Wenn du alle Schnitzel dünn geklopft hast, panierst du sie. Dafür nimmst du immer ein Schnitzel und befolgst die Reihenfolge der Teller aus Schritt 1. Du bestreust das Schnitzel also zunächst von allen Seiten mit Mehl. Dann tauchst du es in den Teller mit den zerschlagenen Eiern. Wichtig ist, dass die Eier sich überall am Schnitzel befinden. Als letztes nimmst du das Schnitzel und legst

es in die Semmelbrösel und drehst es um. Es müssen überall Semmelbrösel sein. Wenn das der Fall ist, legst du es auf den leeren flachen Teller am Ende der Reihe.

5. Wenn du das mit allen Schnitzeln gemacht hast, kannst du anfangen, sie anzubraten. Dafür benötigst du eine große Pfanne. Gebe so viel Butterschmalz hinzu, dass der Boden der Pfanne gut bedeckt ist.
6. Dann lässt du die Pfanne heiß werden und kannst ein Schnitzel nach dem anderen anbraten. Wenn sie fertig sind kannst du sie in eine Auflaufform ohne Deckel packen und bei ungefähr 50°C im Backofen warmhalten.
7. Bei der Zubereitung der Pommes kommt es darauf an, ob sie im Backofen oder in der Fritteuse gemacht werden. Frage den Erwachsenen, der bei dir ist, wie ihr die Pommes zubereitet.
8. Wenn du alle Schritte abgearbeitet hast, musst du nur noch das Essen auf den Tisch stellen oder die Teller direkt anrichten.

Nun bist du fertig und kannst dein leckeres Essen genießen.

Wir wünschen dir einen guten Appetit!