

Pouletschnitzel in der Speckkruste

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

80 g	Rohessspeck-Tranchen
½ Bund	Petersilie
150g	Paniermehl
2 EL	milder Senf
3-4 EL	Mehl
2	Eier
½ dl	Milch



Zubereitung:

Die Specktranchen in feine Streifchen schneiden und anschliessend so fein wie möglich hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Alles mit Paniermehl gut vermischen.

Die Pouletschnitzel zuerst mit dem Senf auf beiden Seiten bestreichen. Die Schnitzel sorgfältig in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Speckbröseln wenden. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Schnitzel auf jeder Seite 1 ½ bis 2 Minuten knusprig braun braten. Im vorgewärmten Backofen warm stellen.