©tinakocht.de

Schnitzel im Chili-Kräutermantel

Zutaten für 4 Personen:

- **4 Scheiben Schweinehals**
- **3 Eier**
- **Semmelbrösel**
- **4 EL doppelgriffiges Mehl**
- **2-3 EL frische Kräuter, z. B. Petersilie, Estragon oder Majoran**
- **2 Chilischoten**
- **Salz, gemahlener Pfeffer, Paprika**
- **Butaris zum ausbraten**

Die Schweinehalsscheiben beidseitig klopfen und beide Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Eier verquirlen und wer mag kann gerne noch einen kleinen Schuss Bier hinzufügen.

Die Semmelbrösel mit den frischen Kräutern und den klein gehackten Chili-Schoten vermengen.

©tinakocht.de

Das Fleisch zuerst in Mehl, dann im Ei und letztendlich in der Semmelbrösel Mischung wenden.

In reichlich Butaris goldgelb ausbraten.
Wir essen unsere Schnitzel am liebsten mit hausgemachtem Kartoffelsalat.

Lasst's Euch schmecken!