

Schnitzel vom Reh



Wild mal knusprig-rustikal.

Schnitzel mag jeder!

Schnitzel vom Reh in krosser Panko-Panade hingegen wird jeder lieben!

Es geht kaum zarter und kaum knuspriger. Das fein-nussige Aroma des Rehs macht diese Schnitzelchen zu etwas ganz besonderem. Und weil sie so klein sind, kann man auch ganz viele davon essen!

Wenig Aufwand.
Maximal lecker!



Das braucht ihr:

1 Rehkeule á 1,2-1,5 kg

Salz & Pfeffer

Mehl

Ein paar Eier

1 Pck. Panko*

Butterschmalz

So geht's:

1. Die Rehkeule quer zur Faser in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwischen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen, sodass kleine Schnitzel entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Drei Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit verquirltem Ei und einen mit Panko. Die Schnitzel zuerst leicht im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend locker im Panko panieren. Die Panade dabei nicht andrücken, damit sie schön luftig bleibt.
3. In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Rehschnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze portionsweise goldbraun ausbacken, je nach Dicke etwa 1–1½ Minuten pro Seite. Das Schnitzel soll außen knusprig sein und innen saftig bleiben.
4. Die fertigen Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

*Panko sind ein aus Japan stammendes Paniermehl, das aus einem Weißbrot ohne Kruste hergestellt wird. Es ist in den meisten Supermärkten inzwischen leicht zu bekommen.