

# Karl der Große

## Meine besten Rezepte

### Karlsschnitzel

#### Zutaten:

1 Schnitzel aus der Hirschkalbsoberschale

1 Eigelb, 1 Vollei

Mehl

Paniermehl

Salz, Pfeffer

Bratfett, vorzugsweise Rinderfett

#### Zubereitung:

Ei und Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen, verquirlen

Schnitzel vorsichtig breitklopfen

Drei goldene Teller bereitstellen

Mehl auf den ersten Teller

Geschlagenes Ei auf den zweiten Teller

Paniermehl auf den dritten Teller

In einer großen Pfanne drei Finger hoch Rinderfett kräftig erhitzen

Fleischlappen nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen, in die Pfanne geben.

Nun die Pfanne rütteln, damit das heiße Fett auf das Schnitzel schwappt oder mit einem goldenen Löffel drüberschaufeln. Zwischendurch das Schnitzel mit dem Löffel auf den Pfannenboden drücken.

Ist das Schnitzel goldbraun, auf ein Seidentuch legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

## Anrichten

Schnitzel auf einen großen Teller legen, in ein Schälchen ein paar Anchovis und gesalzene Kapern geben. Dazu passen Fritten.