

Schnitzel in Biereteig

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:14:23 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Schnitzel, Salz, Mehl, 1/8 l Landbier, 1 Ei, Öl, Fett

Zubereitung

Mehl, Salz, Bier, Eigelb und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten und Eischnee unterziehen. Schnitzel klopfen, salzen, in Mehl wenden, durch den Biereteig ziehen und in Fell schwimmend backen. Dazu verschiedene Salate.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	