

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 Bierteig ziehen und in Fett schwimmend backen. Dazu verschiedene Salate.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	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	