

Rezept

# Schnitzelchen mit Mayo

Ein Rezept von Schnitzelchen mit Mayo, am 30.06.2024

## Zutaten

### Für die Mayonnaise

<b>1</b> Bio-Limette	<b>250 g</b> Mayonnaise
<b>150 g</b> Joghurt	Salz
Piment d'Espelette	

### Für die Schnitzel

<b>500 g</b> Hähnchenbrustfilet (oder Schweinelende)	Salz
Pfeffer	<b>150 g</b> Knäckebrot
<b>80 g</b> Mehl	<b>2</b> Eier
<b>6-8 EL</b> Butterschmalz	

### Außerdem

- 1** Gefrierbeutel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 19 g F, 9 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und trocken reiben. 2 TL Schale fein abreiben und 2 TL Saft auspressen. Beides mit Mayonnaise und Joghurt gut verrühren und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Abgedeckt kalt stellen.
2. Das Fleisch gegen die Faser in ca. 18 dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne plattieren. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Knäckebrot in einen Gefrierbeutel füllen, durch Darüberrollen mit einem Nudelholz fein zermahlen und in eine Schüssel füllen. Das Mehl in eine zweite Schüssel geben. Die Eier in einer dritten Schüssel gut verquirlen. Die Fleischscheiben nacheinander jeweils zuerst im Mehl wenden, dann in den Eiern und zum Schluss in den Knäckebrotbröseln.
4. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen. Nicht zu viele Schnitzel ins heiße Fett geben und auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun ausbacken, dabei die Pfanne immer wieder leicht schwenken. Die Mini-Schnitzel auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen und im Ofen warm halten. Mit der Mayonnaise servieren.