



Besser essen.  
Besser leben.

# Schnitzel

👤 4 Stück ⌚ 10 Minuten 🍳 normal

## Zutaten

### Schnitzel

- 4 Stck. Schweineschnitzel
- 1 Mehl
- 2 Stck. Eier
- 1 Paniermehl
- 1 Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer



## Zubereitung

### Schweineschnitzel vorbereiten

1. Schweineschnitzel in Frischhaltefolie packen und platt klopfen. Anschließend die Schweineschnitzel von beiden Seiten gut salzen und pfeffern.
2. Schweineschnitzel in Mehl wenden, anschließend in der Eimasse eintauchen, zum Schluss noch in Paniermehl wenden. Vor dem Braten, die Schnitzel einmal in Öl wenden.
- 3.

### Schweineschnitzel braten

4. Die Schnitzel in die kalte Pfanne legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 schalten und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht und der Audiotherm piept, das piepen ausschalten und warten bis er ein zweites mal piept (Dieses wird bei der Zahl 90 auf dem Visiotherm sein). Anschließend die Schnitzel wenden und den Audiotherm wieder auf das Fleischsymbol drehen. Beim zweiten piepen, die Schnitzel aus der Pfanne nehmen.

## Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Stielgriff 28cm 3.0l



Navigeno