

Schnitzelchen mit Honigmöhren für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 450 g Schweinefilet, zu ca. 10 Schnitzelchen zubereitet• Salz und Pfeffer• 3-4 EL Mehl• 1 großes Ei• 100 g Paniermehl• 1 Bund junge Möhrchen• 2 EL Butterschmalz• 1 EL Honig	<ol style="list-style-type: none">1. Schnitzelchen pfeffern und salzen. In drei Tellern getrennt Mehl, das gequirlte Ei und das Paniermehl bereitstellen.2. Möhren schälen und in Scheiben hobeln. 1 EL Butterschmalz und den Honig in einem Topf schmelzen, die Möhrchen einrühren, salzen. Mit etwas Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze in 5-7 Min. bissfest dünsten.3. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Im restlichen Butterschmalz goldbraun braten.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.