Crunchy-Schnitzel

Description

Knusprige Schnitzel aus dem Backofen – kein Gespritze auf dem Herd und Gestank in der Küche! Kein Problem mit unseren Steinen. Und das Beste: kein Wenden nötig! Wir mögen unsere Schnitzel gerne mit Crunchy-Panade: Würzt die Schnitzel von beiden Seite und wendet sie in aufgeschlagenem Ei. Zerbröselt Cornflakes (ohne Zucker!) in einer flachen Schüssel und drückt die Schnitzel fest von beiden Seiten rein und legt sie auf den gefetteten Stein. Bestreicht dann die Oberseite der Schnitzel nochmal dünn mit Öl und gebt sie für ca. 30 Minuten (da kommt es etwas auf die Dicke des Fleisches an) in den auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizten Backofen. Wichtig ist, dass ihr den Stein nach dem Backen auf das Kuchengitter stellt. Wenn ihr ihn auf einen normalen Untersetzer stellt, entsteht am Boden Schwitznässe, weil der Stein nicht auskühlen kann und dann werden die Schnitzel wieder matschig von unten. Das können wir so vermeiden, da der Stein genug Platz nach unten hat um auszukühlen.