

Wiener Schnitzel Satay



- 4 Kalbsplätzli (sehr dünn klopfen)
- ½ Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

- 2 Esslöffel Mehl
- 2 Eier
- 150 Gr. Parmiermehl
- 12 Holzspiess 20 cm lang
Bratbutter zum Backen
- 2 Limetten, heiss abgespült in Schnitzen.

-
1. Ofen auf 60° C vorheizen, Platte vorwärmen.
 2. Plätzli würzen, längs dritteln, mit Limettensaft beträufeln
 3. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklöpfen, gemahlenes Brot oder Parmiermehl in einem flachen Teller geben. Plätzlistreifen portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im paniermehl wenden, Panade gut andrücken. Plätzlistreifen wellenförmig an die Holzspiesschen stecken.
 4. Eine unbeschichtete Bratpfanne ca. 1 cm hoch mit Bratbutter füllen, heiss werden lassen.
Hitze reduzieren. Schnitzel – Satay portionenweise ca. 1 ½ Min. halbschwimmend goldgelb backen, herausnehmen, auf den Haushaltspapier abtropfen und warm stellen.
Je ein limmetenschnitz draufstecken und anrichten.