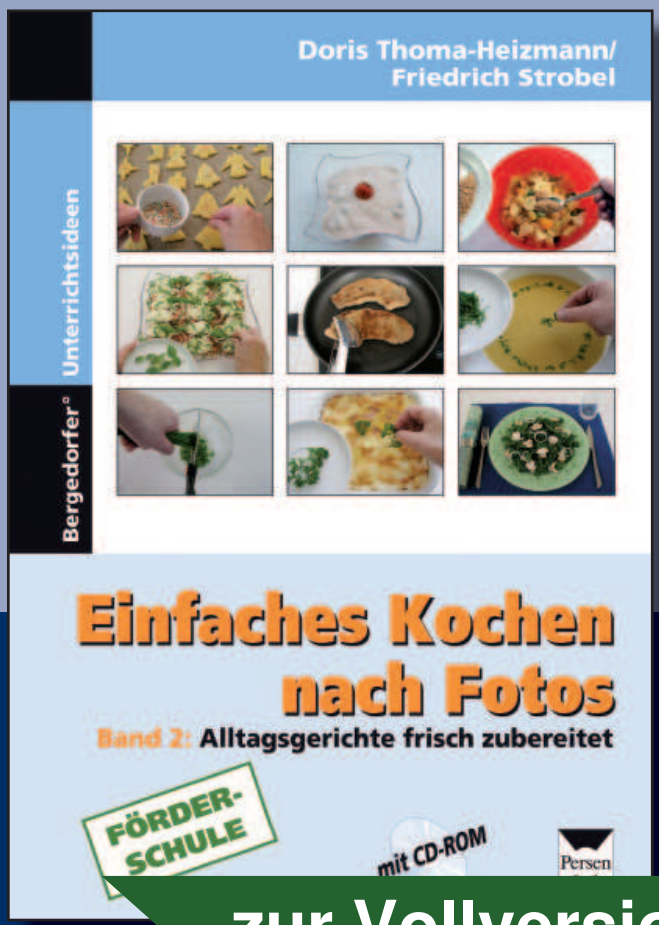
DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

Jägerschnitzel und Wiener Schnitzel

Einfaches Kochen nach Fotos

VORSCHAU



Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

netzwerk lernen

zur Vollversion

JÄGERSCHNITZEL ①

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, je 150 g
150 g Champignons
3 Esslöffel (EL) Öl
30 g Butter
1/2 Zwiebel
Pfeffer
Salz
1 Teelöffel (TL) Zitrone
Petersilie zum Garnieren

Download zur Ansicht

Arbeitsschritte

① 30 g Butter abwiegen und bereitstellen

② Gehackte Petersilie und Petersilienblätter zu Garnieren bereitstellen

③ Gehackte Petersilie für die

netzwerk lernen
zur Vollversion

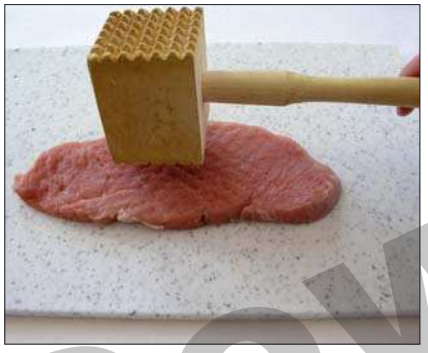
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

JÄGERSCHNITZEL ②

④ Champignons in Scheiben schneiden und bereitstellen

⑤ Zwiebel in Würfel schneiden und bereitstellen

⑥ 1/2 Zitrone auspressen und Saft bereitstellen

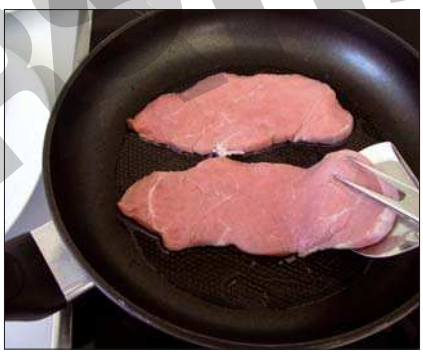


⑦ Schnitzel sanft mit einem Klopfer flach klopfen

⑧ 2 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben

⑨ Herdplatte auf Stufe 7 einschalten

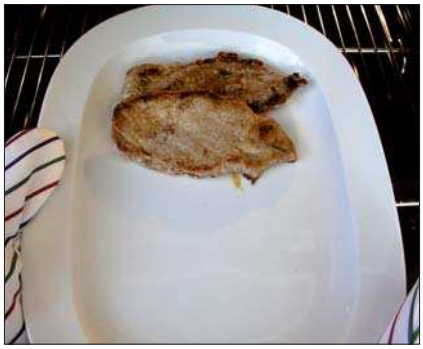
⑩ Backofen auf 100°C vorheizen Ober-/Unterhitze



⑪ 2 Schnitzel in die Pfanne geben und fertig anbraten

⑫ Schnitzel wenden und fertig anbraten

⑬ Schnitzel auf einer Fleischplatte anrichten



⑭ Schnitzel im Backofen warm halten

⑮ Noch 1 Esslöffel (EL) Öl

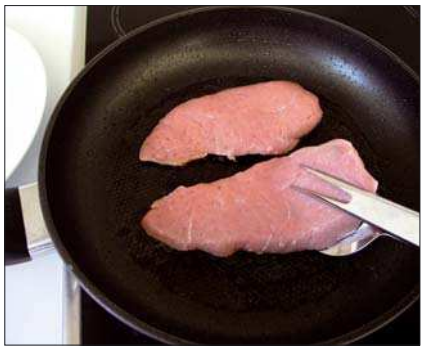
Download Vorschau

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

JÄGERSCHNITZEL ③



⑯ Die restlichen Schnitzel auf beiden Seiten anbraten

⑰ Schnitzel auf der Fleischplatte anrichten

⑱ Schnitzel auf beiden Seiten salzen und pfeffern

⑲ Schnitzel im Backofen warm halten

⑳ Butter in die Pfanne geben

㉑ Zwiebelwürfel zugeben

㉒ Petersilie zugeben

㉓ Champignons zugeben

㉔ Champignons mit Petersilie und Zwiebel mischen

㉕ Alles 8 Minuten dünsten

㉖ Mit Salz und Pfeffer würzen

㉗ Mit Zitronensaft

Download Probeseite

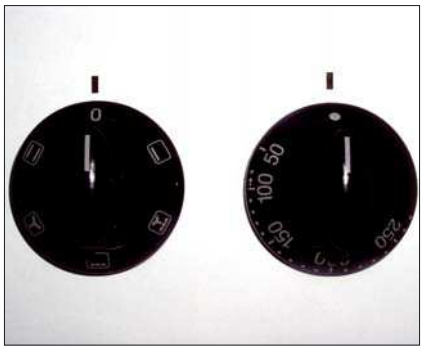
netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

JÄGERSCHNITZEL ④

㉘ Herdplatte ausschalten



㉙ Backofen ausschalten

㉚ Die Pilze auf den Schnitzeln anrichten

㉛ Jägerschnitzel mit Petersilie garnieren

㉜ Guten Appetit!

Download zur Vorschau

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude
zur Vollversion

WIENER SCHNITZEL ①

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, je 150 g
2 Eier
4 Esslöffel (EL) Mehl
100 g Paniermehl
Salz
Pfeffer
4 Esslöffel (EL) Öl
1 Zitrone
Petersilie zum Garnieren

Download zur Ansicht

Arbeitsschritte

① Petersilienblätter waschen, abzupfen und zum Garnieren bereitstellen

② Zitrone in Scheiben schneiden und zum Garnieren bereitstellen

③ Schnitzel panieren und

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

WIENER SCHNITZEL ②

④ 2 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben

⑤ Herdplatte auf Stufe 5 einschalten

⑥ Schnitzel in die Pfanne geben und anbraten

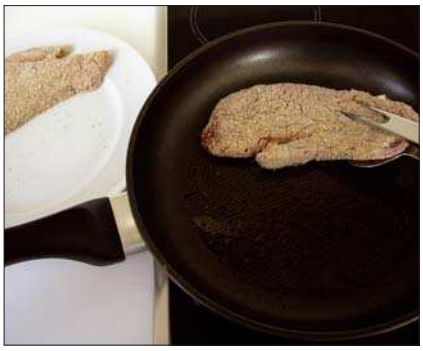
⑦ Backofen auf 100°C vorheizen Ober-/Unterhitze

⑧ Schnitzel wenden und fertig braten

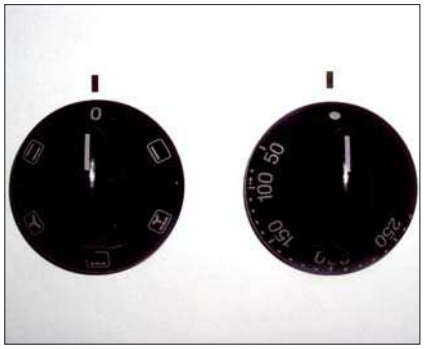
⑨ Schnitzel auf einer Fleischplatte anrichten

⑩ Schnitzel im Backofen warm halten

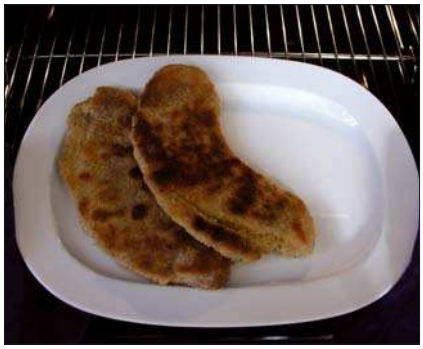
⑪ Noch 2 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben



⑫ Restliche Schnitzel auf beiden Seiten anbraten



⑬ Backofen ausschalten



⑭ Schnitzel aus dem Backofen holen

⑮ Herdplatte ausschalten

Download zur Probeansicht

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

WIENER SCHNITZEL ③

⑯ Restliche Schnitzel anrichten

⑰ Mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren

⑱ Guten Appetit!

Download VORSCHAU Ansicht

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

CHAMPIGNONS IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

Zutaten

150 g Champignons

Arbeitsschritte

① Stielenden abschneiden

② Champignons vorsichtig mit einem feuchten Küchenpapier abwischen

③ Champignons in Scheiben schneiden

④ Champignons je nach Rezept weiterverarbeiten

Download Vorschau

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

FLEISCH PANIEREN ①

Zutaten

Schnitzel je 150 g
2 Eier
6 Esslöffel (EL) Mehl
100 g Paniermehl
Salz
Pfeffer

Download zur Ansicht

Arbeitsschritte

① Eier an einer Tasse aufschlagen und in eine Schüssel geben

② 1/2 Teelöffel (TL) Salz zugeben

③ Eier und Salz verquirlen

④ Eimasse auf einen Teller geben

⑤ 6 Esslöffel (EL) Mehl auf einen Teller geben

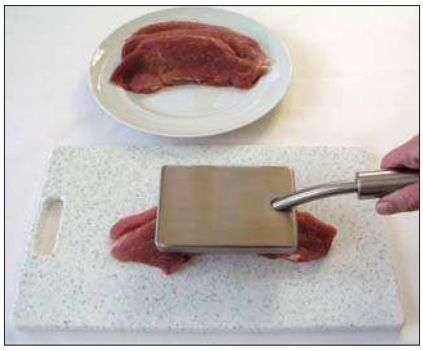
⑥ 100 g Paniermehl abwiegen

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

FLEISCH PANIEREN ②

⑦ Paniermehl auf einen Teller geben



⑧ Schnitzel sanft mit einem Klopfer flach klopfen

⑨ Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen

⑩ Mehl, Ei, Paniermehl als Panierstraße herrichten

⑪ Schnitzel in Mehl wenden

⑫ Schnitzel in der Eimasse wenden

⑬ Ei leicht abtropfen lassen

⑭ Schnitzel in Paniermehl wenden

⑮ Paniermehl leicht andrücken und das Fleisch zum Braten bereitstellen

Download zur Vorschau Ansicht

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude