Schnitzel Wiener Art aus dem Air Fryer

<u>Zutaten</u>
2 Schnitzel, nicht zu dünn
1 Ei
1 EL Milch
Semmelbrösel
1 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
Butter zum betupfen der panierten Schnitzel

So funktioniert es!

Die Schnitzel ca. 1 – 2cm stark, nicht klopfen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Leicht mit Mehl bestäuben.
Ei und Milch verquirlen.
Paprika unter die Semmelbrösel mischen.
Die bemehlten Schnitzel erst durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbrösel wenden.
Gut andrücken und ca. 20 Minuten kühl stellen.
Die Butter, schmelzen und mit einem Silikonpinsel die Panade ganzflächig von beiden Seiten leicht betupfen.

So geht es weiter!
Beide Schnitzel auf die Gitterbleche des Air Fryer legen und auf 2. Einschubschiene backen

Einstellung:
Air Fryer 200C nach 10 – 12 Minuten die Schnitzel wenden und für weitere 4 – 5 Minuten backen.
Hier müsst ihr schauen welche Farbe ihr wünscht und die Zeiten anpassen.

Mein Tipp:
Ich empfehle immer nur 2 Schnitzel gleichzeitig zu machen. Sonst könnte das wechseln der Bleche und wenden stressig werden.
Die 2. Portion Schnitzel dauert dann auch nur noch 8 – 10 Minuten und 3 – 5 Minuten von der anderen Seite.
So lange die Ersten Schnitzel abdecken oder warmhalten.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481