

Piccata-Milanese



Zubereitung:

Die Schnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden.

Die Eier mit geriebenem Parmesan und Petersilie vermischen und die bemehlten Schnitzel durch die Masse ziehen.

Die Schnitzel beidseitig in fingerhoch heißem Öl (in der Pfanne, sehr langsam ausbacken!) goldgelb backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für 6 Portionen:

6	Stück	Eier
1000	Gramm	Kalbsfleisch
300	Gramm	Mehl
9	Esslöffel	Parmesan, gerieben
1 1/2	Prise	Salz & Pfeffer