

# ADVENTSKALENDER

## Türchen 21

### Festtagsessen: Weihnachtsschnitzel

Nachdem es in den vergangenen Türchen immer um Süßspeisen wie Plätzchen oder auch Nachtische ging, soll es heute mal ein eher unbekanntes weihnachtliches Festtagsessen geben. Dieses Gericht kann gut am ersten oder zweiten Weihnachtsfeiertag zubereitet werden - aber natürlich auch an Heiligabend. Dabei handelt es sich um Putenschnitzel mit einer Zimt-Nuss-Kruste. Das besondere an diesem Schnitzel ist die Panade. Vegetarier können dieses Rezept auch modifizieren, indem sie einfach einen Fleischersatz in der Panade wälzen und dann gemeinsam mit den Beilagen essen. So ist dieses Rezept auch einfach abzuwandeln, da vor allem die weihnachtliche Panade im Vordergrund stehen soll und ein „einfaches“ paniertes Schnitzel aufwertet 😊

Ihr findet das Rezept auf der nächsten Seite, auf der letzten Seite – wie immer - in einer druckerfreundlichen Variante. Solltet ihr das Rezept kochen, egal ob noch vor oder erst nach Weihnachten, freue ich mich sehr über Bilder oder Berichte von euch.

Viel Spaß beim Kochen 😊



# Weihnachtsschnitzel

## Zutaten:

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| 4 große     | Putenschnitzel            |
| 1           | Ei                        |
| 25 g        | Semmelbrösel              |
| 25 g        | Parmesan                  |
| 25 g        | Haselnüsse                |
| 20 g        | Mehl                      |
| etwas       | Salz, Pfeffer, Zimtpulver |
| evtl. etwas | Paprikapulver             |
| nach Bedarf | Butterschmalz             |



Beilagen nach Belieben (besonders gut eignen sich Buttergemüse aus Karotten und Paprika, Pommes oder Kroketten)

## Zubereitung:

1. Tupfe die Putenschnitzel mit etwas Küchenkrepp ab, füge Salz, Pfeffer und den gemahlene Zimt dazu und würze das Fleisch.
2. Fülle in einen Teller etwas Mehl und schlage in einem anderen ein Ei auf. Wende das Schnitzel in zuerst im Mehl und anschließend im aufgeschlagenem Ei.
3. Mische aus gleichen Anteilen Parmesankäse; Semmelbrösel und gemahlene Haselnüsse in einem Teller und wende anschließend die Schnitzel noch in dieser Panade. Nach Belieben kann auch noch mit Rosenpaprika gewürzt werden.
4. Gib die panierten Schnitzel in dem heißen Butterschmalz und brate sie von beiden Seiten schön goldgelb an.

Es kann auch ein Kalbschnitzel verwendet werden. Serviert wird das Schnitzel mit den Beilagen, die auch sonst zu Schnitzeln gegessen werden.

*Fertig ist das Weihnachtsschnitzel!*

# Weihnachtsschnitzel

## Zutaten:

|             |  |
|-------------|--|
| 4 große     | Putenschnitzel                                 |
| 1           | Ei   |
| 25 g        | Semmelbrösel                                   |
| 25 g        | Parmesan                                       |
| 25 g        | Haselnüsse                                     |
| 20 g        | Mehl   |
| etwas       | Salz, Pfeffer, Zimtpulver, evtl. Paprikapulver |
| nach Bedarf | Butterschmalz                                  |

Beilagen nach Belieben (besonders gut eignet sich Buttergemüse aus Karotten und Paprika, Pommes oder Kroketten)

## Zubereitung:

1. Tupfe die Putenschnitzel mit etwas Küchenkrepp ab, füge Salz, Pfeffer und den gemahlene Zimt dazu und würze das Fleisch.
2. Fülle in einen Teller etwas Mehl und schlage in einem anderen ein Ei auf. Wende das Schnitzel in zuerst im Mehl und anschließend im aufgeschlagenem Ei.
3. Mische aus gleichen Anteilen Parmesankäse; Semmelbrösel und gemahlene Haselnüsse in einem Teller und wende anschließend die Schnitzel noch in dieser Panade. Nach Belieben kann auch noch mit Rosenpaprika gewürzt werden.
4. Gib die panierten Schnitzel in dem heißen Butterschmalz und brate sie von beiden Seiten schön goldgelb an.

Es kann auch ein Kalbschnitzel verwendet werden. Serviert wird das Schnitzel mit den Beilagen, die auch sonst zu Schnitzeln gegessen werden.

*Fertig ist das Weihnachtsschnitzel!*