



SCHWEINESSCHNITZEL

08ST754.doc

„Wiener Art“

Fleischwürzung

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung, Wertstoffe:

500 g	NASSPANADE UNIVERSAL oG	Art.Nr. 5949 0
1.000 g	Wasser	
n. G.	PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG	Art.Nr. 5951 0

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden. NASSPANADE UNIVERSAL oG mit Wasser gleichmäßig verrühren und das Fleisch durch die Flüssigpanade ziehen.

Anschließend mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

Bratempfehlung:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten oder in der Fritteuse bei 120°C frittieren.