

Schweinefilet-Spießchen

Zutaten (für 12 Stück):

- 1 Schweinefilet (ca. 500 g)
- 2-3 EL "rische's Bratenduft"
- Mehl
- 2 Eier
- Paniermehl
- ca. 4 EL Rapsöl
- 12 kleine Holzspieße / Zahnstocher

Zubereitung:

- Schweinefilet in 12 Scheiben schneiden und die Scheiben mit einem Fleischklopfer (alternativ Topf) flach klopfen.
- Fleischscheiben von beiden Seiten mit „rische's Bratenduft“ bestreuen.
- Eier verquirlen.
- Gewürzte Fleischscheiben erst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Schnitzelchen darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
- Anrichten: Jedes Schnitzelchen auf einen Holzspieß stecken und wahlweise noch Gurken, Cocktailtomaten, Käsewürfel o.ä. dazu stecken.