

Plätzli à la Minute (mein persönlicher Favorit)

Zutaten

Rindsplätzli à la Minute

1 Ei

Paniermehl (ich bevorzuge selbstgemahlenes Paniermehl von altem Brot), Paniermehl aus Brot erhalten Sie auch beim Bäcker

Salz und Pfeffer (oder wenn Sie mögen ein Fleischgewürz)

Butter zum Braten

Rindsplätzli würzen

Im Ei wenden, danach im Paniermehl ebenfalls wieder wenden.

Die panierten Rindsplätzli im Butter bei nicht voller Hitze, aber auch nicht zu reduzierter Hitze, kurz auf beiden Seite anbraten. Wie gesagt, es sind Plätzli à la Minute...

Probieren Sie es auch aus. Rindsplätzli paniert sind ein Traum und nicht mehr langweilig.

Ich wünsche Ihnen von Herzen en Guete und hoffe, Sie von dieser Variante überzeugen zu können.

Christa Wirth