

Hauptgang Schwein / Curry / Reismudeln / Gurkensalat

Rezeptteil 1 von 4 Schweinerückensteak mit Erdnusskruste

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6 Stk	Minutensteaks v. Schweinerücken
100 g	Erdnüsse - gesalzen
2 Stk	Eier
100 g	Mehl
100 g	Paniermehl
0,5 Bd	Koriander-Grün
120 ml	Rapsöl
	Salz & Pfeffer

Vorbereitung

1. **Koriander** mit Stiel grob schneiden, mit den **Erdnüssen** in den **Blitzhacker** geben und fein mixen. Mit dem Paniermehl vermischen und in einen flachen Behälter geben.
2. Die Eier ebenfalls in einen flachen Behälter geben, leicht salzen und mit einer Gabel verquirlen.
3. In eine 3. Schale das Mehl geben.
4. Die Minutensteaks mit dem Plattiereisen vorsichtig plätten.

Zubereitung

Panierstraße: Die Steaks erst sehr dünn mehlieren, dann durch das Ei ziehen und zuletzt mit den Erdnüssen panieren.

Kochfeld Stufe 6-7: In einer gr. beschichteten Pfanne das Rapsöl gut erhitzen. Die Steaks müssen beim Einlegen sofort „brutzeln“.

Je Seite ca. 1 min. braten, bis sie schön knusprig sind.

Im Backofen bei 70 Grad warm halten.