

# Schnitzel auf der Stoneware

## Zutaten:

- 4 Schweineschnitzel
- Mehl
- Ei
- Semmelbrösel, gewürzt
- Butterschmalz

## Zubereitung:

**Backofen vorheizen auf 200 °C**

**Ober-/Unterhitze**

**Rost so weit unten wie möglich**



Die Schweineschnitzel wie gewohnt panieren (klopfen, mehlen, in Ei baden, dann in den Semmelbrösel wenden). Dann den Stein vorbereiten indem man die Stellen, auf die die Schnitzel gelegt werden, mit Butterschmalz einfettet.

Auf die gefetteten Stellen die Schnitzel legen und mit etwas Butterschmalz belegen/beträufeln/bepinseln.

Den Stein in den vorgeheizten Ofen geben. Dort bleiben die Schnitzel ca. 25-30 Minuten - je nachdem wie braun ihr sie wollt.

In der Zwischenzeit kann man ganz bequem Salate herrichten, den Tisch decken, in den Garten gehen oder sonst was .... das Warten und Aufpassen auf die Schnitzel in der Pfanne hat ein Ende. Und nach ca. 30 Minuten sind die Schnitzel fertig.

Und das Ergebnis sind knusprige Schnitzelchen die innen super saftig sind.

**Und für alle, die jetzt interessiert, wie der Stein aussieht und ob da nix rausläuft:**

Es läuft nix vom Stein - die Flüssigkeit die aus den Schnitzeln kommt bleibt auf dem Stein. Und dank heißem Wasser und einer Spülbürste ist der Stein auch nach wenigen Handgriffen wieder sauber.



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@sauguad-und-lecker.de](mailto:beate@sauguad-und-lecker.de)

🌐 [www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)