

**Andrea Safidine**  
**Schnitzelstullen mit Hähnchen****Montag, 29. April 2024**  
**Rezept für 4 Personen**Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Schnelle Küche**Zutaten:**

2	Hähnchenbrüste ohne Haut (á ca. 200 g)
2	Eier
100 g	Semmelbrösel, fein gesiebt
4 EL	Weizenmehl, Type 405
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
100 g	Butterschmalz
6	Radieschen
400 g	Graubrot in ca. 1 cm dicke Scheiben, geschnitten
150 g	Frischkäse, natur
2 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Senf, grobkörnig
2	Gartenkresse- Schälchen

**Zubereitung:**

1. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden, dann längs halbieren.
2. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Mehl jeweils auch auf einen Teller geben.
3. Hähnchenfleischscheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen, die Fleischscheiben durch das Ei ziehen und anschließend in der Bröselmischung wenden und panieren.
4. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Achtung das Fett darf nicht zu heiß sein, da die Panade sonst verbrennt, bevor das Fleisch gegart ist.
5. Die Schnitzel im heißen Fett von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
6. Radieschen waschen, putzen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
7. Das Brot in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Frischkäse mit den beiden Senfsorten vermischen und die Brotscheiben damit bestreichen.
9. Kresse vom Beet abschneiden.
10. Die Hälfte der Brotscheiben mit etwas Kresse bestreuen, mit einigen Radieschen und den Schnitzeln belegen. Darauf restliche Kresse und Radieschen geben und mit den übrigen Brotscheiben abdecken. Die belegten Brote halbieren und genießen.

Pro Portion: 705 kcal/ 2960 kJ  
65 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 30 g Fett