

Shiokoji-Schnitzel



Beschreibung

Ein traditionelles Gericht in neuer Form: Das Shiokoji-Schnitzel kombiniert die klassische Zubereitung von paniertem Fleisch mit der natürlichen Würze und Zartheit, die durch Shiokoji entsteht. Einfach, schmackhaft und ideal für jeden Tag.

Zutaten

- Schweineschnitzel oder Hähnchenbrust – 2 Stück (ca. 300 g)
- Shiokoji – 1 Esslöffel
- Mehl – nach Bedarf
- Ei – 1 Stück
- Semmelbrösel – nach Bedarf
- Öl – zum Braten

Zubereitungsschritte

1. Das Fleisch leicht klopfen und gleichmäßig mit Shiokoji bestreichen.
2. Abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Anschließend in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.
4. In reichlich Öl goldbraun ausbacken, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Heiß servieren, z. B. mit Kartoffelsalat oder Gemüsebeilage.

Tipp

- Das Shiokoji macht das Fleisch besonders zart und aromatisch. Wer es milder mag, kann den Salzgehalt durch kürzere Marinierzeit anpassen.