

### Wildschweinschnitzel Wiener Art

Dass Wild auch Bestandteil der Alltagsküche sein kann, zeigt dieses Rezept. Koteletts aus dem Wildschweinerücken bleiben besonders saftig, wenn man sie paniert. Ein Genuss für große und kleine Fleischliebhaber.

### Zutaten für 3 Personen

- 500 g Wildschweinkoteletts aus dem Rücken, tiefgefroren
- 1 Ei
- Mehl
- Paniermehl
- Butter
- Pfeffer
- Salz

1. Wildschweinkoteletts 1 Tag im Kühlschrank auftauen lassen.
2. Am Verzehrtag Mehl, Ei und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben, das Ei mit einer Gabel verrühren.
3. Die Wildschweinkoteletts abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
4. Die gewürzten Koteletts zunächst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.
5. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die panierten Koteletts darin kräftig anbraten. Anschließend auf kleiner Flamme 6 - 8 Minuten durchbraten. Zwischendurch wenden. Fertig sind die saftigen Wildschweinschnitzel nach Wiener Art!

Dazu schmecken Kartoffeln und Porree.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!