

JURADISTL weiderind

REZEPT #01

Juradistl-Weiderind-Schnitzel
in der Kräuterkruste



Juradistl-Weiderind | Rezept #01

Rezept von: Georg Lukas, Landgasthaus Almhof, Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt i.d.OPf.,
Tel. 09181/32584

Weiderind-Schnitzel in der Kräuterkruste

Zutaten:

- 4 Juradistl-Weiderind-Schnitzel
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 200 g Semmelbrösel
- 2 EL Butterschmalz

Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Eier mit Milch vermischen und Schnitzel erst darin und dann im Mehl wenden, mit Gemisch aus Brösel, Parmesan und Rosmarin panieren, alles gut festdrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, gequetschte Knoblauchzehe dazugeben, Schnitzel ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Mit den Juradistl-Rezepten möchten wir Ihnen Lust auf das Kochen mit hochwertigem Rindfleisch machen. Juradistl-Weiderind ist Bestandteil eines der größten Biodiversitäts-Projekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. Mit dem Juradistl-Weiderind erhalten wir artenreiches Grünland, das immer seltener wird und eröffnen unserer heimischen Landwirtschaft zusätzliche Chancen. Mehr Infos zum Projekt, zu den Juradistl-Qualitätskriterien und weitere feine Rezepte unter

www.juradistl.de

Herausgeber: Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf
Unterstützt & gefördert von: Regierung der Oberpfalz | Bayer. Staatsministerium für Umwelt u. Verbraucherschutz