



GRUBERIO REZEPTE

Wir bedanken uns das Sie den Fleischklopper von GRUBERIO gekauft haben.

Hier finden Sie leckere Rezepte um mit dem Fleischklopper sofort loslegen zu können.

Wir wünschen Ihnen die besten Ergebnisse und würden uns über positives Feedback freuen.

www.gruberio.de



WIENER SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4x Kalbsschnitzel à 160 g
4x Prise Salz
150 g Mehl (griffig)
2x Eier

300 g Semmelbrösel
1x Packung Backfett
(Öl od. Butterschmalz)
1x Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1** Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie leicht mit dem GRUBERIO Fleischklopfen klopfen. Das Fleisch nun beidseitig salzen, danach in Mehl wenden und abklopfen. Anschliessend durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden.
- 2** Die Schnitzel ca. 2 Finger hoch in Backfett goldgelb backen und während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3** Zum Schluss können Sie eine Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Wiener Schnitzel verzieren.



PANIERTES KALBSSCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4x Kalbsschnitzel
1x Prise Salz
30 g Mehl
2x Eier

60 g Semmelbrösel
0,5 l Öl
1x Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1** Das Kalbsfleisch mit dem GRUBERIO Fleischklopper dünn klopfen. Mit Salz und Zitronenschale einreiben.
- 2** Das Fleisch im Mehl wenden, danach in das verrührte Ei und zuletzt in die Semmelbrösel legen. Das Fleisch erhält dadurch eine Panade.
- 3** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel im Fett goldbraun backen.



HÄNCHENSCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4x Hähnchenschnitzel
1x Prise Salz
80 g Mehl
1x Eier

80 g Brösel
0,25 l Öl zum backen

ZUBEREITUNG

- 1** Die Schnitzel klopfen und salzen. Anschließend das Fleisch zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden.
- 2** Die panierten Schnitzel in heißem Öl goldbraun backen. (1 Finger hoch das Öl in die Pfanne oder Fritteuse geben).



CHAMPIGNONSCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4x Schweineschnitzel
250 g Champignons
1x Zwiebel
1x Knoblauchzehe
2 EL Öl

1 EL Butter
60 ml Weißwein
0,125 l Rindsuppe
0,125 Schlagsahne
1 TL Salz

1x Prise Pfeffer
1 TL Tomatenmark
1 EL Petersilie gehackt

ZUBEREITUNG

- 1** Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen, behutsam mit dem GRUBERIO Fleischklopfen klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- 2** Die Schnitzel in wenig heißem Öl beidseitig anbraten. Hitze reduzieren und fertigbraten. Schnitzel aus der Pfanne heben und warmstellen.
- 3** Im Bratenrückstand je 1 EL Öl und Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anrösten, Champignons und Tomatenmark zugeben und anschwitzen.
- 4** Mit Wein und Suppe ablöschen. Schlagsahne zugießen, Sauce cremig einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Die Schnitzel in die Sauce geben und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.



RAHMSCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4x Schweineschnitzel

6x Prise Salz

50 g Mehl

1x Schuss Öl zum Anbraten

1x Schuss Weißwein

300 ml Fleischsuppe

3 EL Creme Fraiche

80 ml Schlagsahne

2x Prise Pfeffer

4x Prise Majoran

ZUBEREITUNG

- 1** Die Schnitzel auf ca. 1 cm Höhe mit dem GRUBERIO Fleischklopfer ausklopfen, auf beiden Seiten salzen und in Mehl wenden.
- 2** Danach die Schnitzel in einer Pfanne mit heißem Öl ca. 5-8 Minuten auf beiden Seiten gut anbraten und herausnehmen.
- 3** Anschließend in der Pfanne mit Weißwein und Suppe aufgießen und aufkochen lassen.
- 4** Nun ebenfalls in der Pfanne mit Creme Fraiche und einem Schuss Schlagsahne verrühren.
- 5** Mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen, die Schnitzel wieder in die Pfanne zur Sauce geben und für weitere 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- 6** Wir empfehlen die Rahmschnitzel mit der Sauce mit Nudeln oder Spätzle verzehren.