# Curryschnitzel vom Schweinshals (Pariser Schnitzel)

Das Pariserschnitzel ist dem Wienerschnitzel ähnlich, es wird jedoch ohne Paniermehl zubereitet. Das Curryschnitzel entspricht dem Pariserschnitzel, es wird vor dem Braten ebenfalls im Ei gewendet, das aber mit Curry und feingehackter Petersilie angereichert resp. gewürzt wird. Nach den gängigen Rezepten wird für das Pariserschnitzel Kalbfleisch verwendet, genau so gut kann ein Schnitzel vom Schweinshals verwendet werden, es ist gut von Fett durchzogen und entsprechend saftig.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 | Schnitzel vom Schweinshals ca. 1cm dick |
| 1 | Ei |
| 1Tl | Mehl |
| 1/2Tl | Curry pikant |
| 1/2 | handvoll italienische Petersilie |
| | Salz, Pfeffer |

## Zubereitung

Schweinshals beidseitig salzen und pfeffern. Petersilie fein hacken.

Ei mit einer Gabel verklopfen. Mehl durch ein Sieb zum Ei streuen und laufend verquirlen (damit sich keine Klümpchen bilden). Curry und Petersilie untermischen und leicht salzen.
Schnitzel im Ei wenden und ein paar Minuten im Ei liegen lassen.

Schnitzel bei guter Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Schnitzel nach dem Wenden nochmals mit etwas Ei begiessen, vor dem Anrichten nochmals wenden und kurz braten lassen.

Überschüssiges Ei neben den Schnitzeln mitbraten und ebenfalls anrichten.