

## Hüstener Krüstchen

Autor des Rezepts: Silvia



Keine Beschreibung vorhanden

### Rezept Zutatenliste

4 Schweineschnitzel 5-6 Eier 4 große Kopfsalatblätter 2 Zwiebeln 4 Scheiben Toastbrot 1-2 Dosen Champignonscheiben oder frische Pilze Margarine oder Butter Salz Pfeffer Semmelbrösel Mehl

### Zubereitungsanweisung

Schnitzel waschen und trocken tupfen. Dann ganz flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden. 1-2 Eier und Semmelbrösel vermischen und Schnitzel damit panieren. Fett in eine Pfanne Schnitzel darin anbraten. Toast rösten und mit den Salatblättern belegen. Dann die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Pilzen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel auf den Toast mit den Salatblatt legen. Die Zwiebel-Pilz-Mischung darüber geben. Aus 4 Eiern Spiegeleier mit ganzen Dotter braten, mit Salz würzen und auf die Schnitzel verteilen.

### Anmerkungen

Auch Sauerländer Krüstchen genannt.

<b>Zubereitungszeit</b>	Keine Angabe	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	Keine Angabe
<b>Portionen</b>	Keine Angabe	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Hüsten, Sauerland	<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Nein	<b>Laktose frei</b>	Nein
<b>Diabetisch</b>	Nein	<b>Gluten frei</b>	Nein
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	