

Für die übrigen vier Tiere gab es keinen Platz mehr. Sie sind:

- Gänse
- Bienen
- Grillen
- Vögel

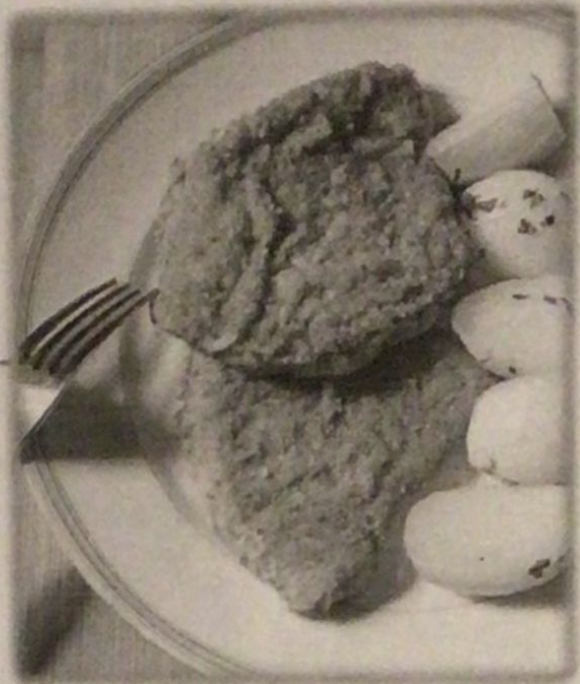
# Rezept für Wiener oder Toju Schnitzel

## Zutaten für Wiener Schnitzel:

- 4 Kalbsschnitzel oder Schweine Schnitzel ohne Knochen (jeweils 120-170g)
- 1/2 Tasse Allzweckmehl
- 2 große Eier, verquirlt
- 1 1/2 Tassen Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- Zitronenspalten zum Servieren

## Zutaten für Toju Schnitzel:

- 1 Block fester Toju, in 1/4 Zoll dicke Scheiben geschnitten
- 1/2 Tasse Allzweckmehl
- 2 Esslöffel Nährhefe
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Paprika
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 1/2 Tassen Semmelbrösel
- Pflanzenöl zum Braten
- Zitronenspalten zum Servieren



Das fertige Wiener Schnitzel

## Anleitung für Wiener Schnitzel:

1. Jedes Schnitzel mit einem Fleischklopfer auf etwa 1/4 Zoll Dicke kloppen.
2. Eine Panierstation einrichten, indem man das Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel in separaten flachen Schalen platziert. Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jedes Schnitzel im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln. Die Schnitzel in die verquirlten Eier tauchen und dann in den Semmelbröseln wenden, die Brösel fest auf das Schnitzel drücken, damit sie haften bleiben.
4. Etwa 1/2 Zoll Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis es heiß ist. Die panierten Schnitzel in die Pfanne geben und etwa 3-4 Minuten pro Seite goldbraun und durchgegart braten.
5. Die Schnitzel auf Papiertüchern abtropfen lassen und heiß servieren, garniert mit Zitronenspalten.

## Anleitung für Toju Schnitzel:

1. Drücken Sie die Tojuscheiben zwischen Papiertüchern, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
2. Kombinieren Sie in einer flachen Schale das Mehl, den Nährhefeflocken, den Knoblauchpulver, das Paprikapulver und das Salz.
3. In einer anderen flachen Schale verquirlen Sie Wasser und Semmelbrösel.
4. Wälzen Sie jede Tojuscheibe in der Mehlmischung und schütteln Sie überschüssiges Mehl ab. Tauchen Sie die Scheiben in die Semmelbröselmischung und drücken Sie die Semmelbrösel auf den Toju, um sicher zu stellen, dass sie haften bleiben.
5. Erhitzen Sie etwa 1/2 Zoll Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze, bis es heiß ist. Geben Sie die panierten Tojuscheiben in die Pfanne und braten Sie sie etwa 3-4 Minuten pro Seite oder bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Lassen Sie die Tojuscheiben auf Papiertüchern abtropfen und servieren Sie sie heiß, garniert mit Zitronenspalten.