

## LiVar Kachelfleisch

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Schweinefleisch

### Zubereitung

- Fleisch langsam im Kühlschrank auftauen lassen (am besten über Nacht).
- Aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
- Trocken tupfen.
- Von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten anbraten.
- Wir empfehlen das Fleisch rosa gegart zu servieren.

### Verwendung

- Man kann es als Schnitzel mit oder ohne Panade servieren oder als Sandwich zubereiten.
- Grundsätzlich ist es zu behandeln wie ein dünn geschnittenes Stück Kalbs- oder Schweinerücken.