

Gefülltes Kalbschnitzel mit Bärlauch (Nach Roy Kieferle)

Kategorien: Fleisch, Kalb

Zutaten für: 1 Rezept

PRO PERSON

1		Kalbschnitzel; wie bei Cordon Bleu Vom Metzger aufschneiden lassen
2		Junge Bärlauchblätter
1	Teel.	Senf
1	Scheibe	Hartkäse; z.B. Appenzeller Salz und Pfeffer
2	Essl.	Mehl
1		Ei; verquirlt
2	Essl.	Semmelbrösel
1		Zitronenschnitz

Anleitung:

Das aufgeschnittene Schnitzel auseinanderbreiten. Eine Hälfte mit Senf bestreichen. Darauf ein Bärlauchblatt geben, darauf die Käsescheibe und darauf wiederum das zweite Bärlauchblatt legen. Die beiden Fleischhälften zusammenschlagen. Die Ränder gut zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gefüllte Schnitzel in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren. In heißem Olivenöl das Schnitzel knusprig braun braten.

Vor dem Servieren mit einem Zitronenschnitz garnieren.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann