

Gefüllte Bauern-Schnitzel aus der Pfanne

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel (Oberschale)	Salz	Pfeffer
4 Scheiben Bergkäse	4 Scheiben Alpkäse	1 EL Honig-Senf
4 EL Weizenmehl (405)	2 Eier	3 EL Paniermehl
3 EL gemahl. Haselnüsse	3 EL Butterschmalz	

Kalbsschnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Bergkäse und je eine Scheibe Alpkäse auf das Fleisch legen, den Senf darauf streichen, zusammenklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist, und die Enden mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.

Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einer Schale verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einer weiteren Schale vermischen.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl und dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen entfernen.

Je ein Bauernschnitzel auf vier Teller legen und servieren.

Christian Henze am 24. April 2020