

Elsässer Schnitzel mit Schinken und Käse

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (à 150 g)	100 g Mehl	2 Eier
150 g Panko	150 g Gruyère Käse	100 g Schinken
2 EL Petersilie	1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Öl

Den Käse reiben, den Schinken in dünne Scheiben schneiden, die Petersilie fein hacken, die Zitrone in Spalten schneiden. Die Schweineschnitzel mit einem Fleischklopfer (Plattier-Eisen) zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flachklopfen, bis sie 3-5 mm dick sind; die Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße vorbereiten, das Mehl in die erste, die Eier in die zweite und Panko in die dritte Schale. Jedes Schnitzel der Reihe nach in Mehl, Eiern und Pankobröseln wenden.

Bratvariante 1:

Öl in einer großen Pfanne auf mittlere Hitze bringen, darin die Schnitzel jede Seite braten, bis sie goldbraun und knusprig sind (4-5 min.).

Bratvariante 2:

In 3 Pfannen großzügig Öl auf 180°C erhitzen, nacheinander jedes Schnitzel in jeder Pfanne jeweils 20 sec. beidseitig braten.

Anschließend die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die gebratenen Schnitzel auf ein Backblech legen, jedes mit einer Scheibe Schinken und großzügig mit Käse bestreuen. Das Blech in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben und die Schnitzel 5-7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, mit frischer Petersilie garnieren und Zitronenspalten über das Fleisch ausdrücken.

Tipp:

Elsässer Schnitzel mit einem frischen Salat oder Kartoffelsalat servieren.

NN am 17. Februar 2025