

Festtagsschnitzel – Schnitzel vom Schwein mit Speck-Pilz-Camembert Füllung

Zutaten:

4 Portionen:

4 Karreeschnitzel (a ca. 130 g)

½ Zwiebel

100g Speck

Ca. 100g Schwammerln

Frische Kräuter

100 g Camembert

4 Blatt Schinken

Salz und Pfeffer

Mehl, Eier, Brösel und Sesam
zum Panieren

Schweineschmalz zum Backen



Zubereitung:

1.
Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen
2.
Zwiebel und Speck fein schneiden und in einer Pfanne rösten, geputzte und klein geschnittene Schwammerln und Kräuter mitrösten, dann überkühlen lassen.
3.
Camembert in vier Scheiben schneiden, die Schnitzel mit Schinken belegen, Schwammerl-Speck-Fülle darauf verteilen Camembert in die untere Hälfte legen und Schnitzel zusammenklappen, den Rand anschließend zusammenklopfen.
4.
Die gefüllten Schnitzel in Mehl, Ei und Sesam-Brösel panieren und anschließend in Schweineschmalz herausbacken.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!



Gericht 2

Zutaten:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

Bild

Zubereitung:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

