

Schweine-Schnitzel mit Schwarzwälder Schinken gefüllt

Für 2 Personen

Kartoffelsalat:

500 g Kartoffeln, festk.	1 kleine Zwiebel	250 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	2 Msp Curry	Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig	5 EL Sonnenblumenöl	

Schnitzel:

4 Sch Kastenweißbrot	1 Sch Roggenbrot	2 doppelte Schweineschnitzel
Pfeffer	4 Sch. Schwarzwälder Schinken	2 Scheiben Bergkäse, dünn
2 EL Mehl	1 Ei 4 EL Butterschmalz	

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen, abbürsten und in einem Topf mit Wasser weich kochen, dann abschütten und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Schnitzel:

Das Brot in einem Cutter oder auf einer Reibe zu sehr feinen Bröseln mahlen oder reiben.

Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Pfeffer würzen, nur leicht salzen. Mit Schinken- und Käsescheiben füllen und die Schnitzel fest zusammendrücken.

Gefüllte Schnitzel zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden und diese etwas andrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Schnitzel mit dem Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. November 2016