

Paniertes Schnitzel mit Champignonfüllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

für die Füllung:

180 g Champignons
80 g gekochter Schinken
2 Schalotten
1 EL Butter
1 EL frische Petersilie (gehackt)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

für die Schnitzel:

4 Schweineschnitzel (à 150 g küchenfertig)
2 Eier
100 g Mehl
100 g Paniermehl
100 ml Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Frischhaltefolie
Öl für die Frischhaltefolie



Zubereitung:

Für die Füllung die Champignons putzen und klein schneiden. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Champignons darin mit den Schinken- und Schalottenwürfeln bei schwacher Hitze 1 bis 2 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und aus der Pfanne nehmen.

Die Schnitzel mit einem scharfen Messer der Länge nach waagrecht so tief einschneiden, dass die einzelnen Scheiben an den Enden noch zusammenhalten. Die Fleischscheiben aufklappen und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie flach klopfen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils etwas Schinken-Pilz-Mischung in die Mitte der unteren Schnitzelhälfte verteilen, sodass der Rand freibleibt. Die zweite Hälfte darüberklappen und die Enden fest zusammendrücken.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann vorsichtig durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit dem Paniermehl bedecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze langsam hellbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu servieren wir Wildreis und glasierte Cherrytomaten.