

Bärlauchschnitzel

Zutaten:

Karreeschnitzel (Schmetterlingsschnitt)
Speckscheiben
Zwiebel
Champignons
Schinken
Salz,
Pfeffer,
Bärlauch
Panade:
Mehl griffig
Ei
grobe Semmelbrösel

Zubereitung

Schnitzel schneiden und klopfen

Für die Fülle:

Zwiebel fein hacken, in etwas Öl anrösten, klein gewürfelte Champignons und Schinkenwürfel mitrösten und beimengen.

Salzen und Pfeffern

Fein nudelig geschnittenen Bärlauch hinzufügen und ebenfalls kurz mitrösten.

Danach Auskühlen

Schnitzel mit zwei Speckscheiben belegen und dazu einen gehäuften Esslöffel Fülle in der Mitte aufsetzen.

Danach zusammenklappen, die Umrandung festklopfen sowie Salzen und Pfeffern.

Danach in Mehl, Ei und Brösel wenden und bei 180 Grad goldgelb ausbacken.