



Auwirtschnitzel (steir. Cordon bleu) mit Maisschöberl

Zutaten:

Für das Auwirtschnitzel:

- 4 Stück Schweinskarree à ca. 180–200 g
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel – nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 4 Scheiben Räucherschinken (je ca. 25 g)
- 2 EL Schmalz oder Olivenöl zum Braten

Für die Füllung (Kräutertopfen):

- 200 g Speisetopfen (Quark, 20 %)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Für die Maisschöberl:

- 200 g gekochte Maiskörner (frisch oder aus der Dose, gut abgetropft)
- 100 g Semmelwürfel (vom altbackenen Weißbrot)
- 3 Eier, leicht verquirlt
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 50 g Hartkäse (z. B. Parmesan, fein gerieben)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 1 Handvoll Sprossen (z. B. Sojasprossen oder Kresse, optional)

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 2 EL Schmalz oder Öl zum Braten

Zubereitung:

Kräutertopfen:

Speisetopfen mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Schnittlauch glattrühren.

Auwirtschnitzel:

Das Schweinskarree im Butterflyschnitt einschneiden und vorsichtig plattieren.

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Mit Räucherschinken und dem selbstgemachten Kräutertopfen füllen, zusammenklappen und an den Rändern leicht zusammenklopfen.

Zwiebel in einer Pfanne mit Schmalz oder Olivenöl goldgelb anrösten.

Das gefüllte Schnitzel beidseitig anbraten, mit einem Deckel abdecken und kurz vom Herd nehmen, damit es rasten kann.

Maisschöberl:

Maiskörner und Semmelwürfel mit den gequirlten Eiern vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie, Sprossen und Hartkäse zu einer formbaren Masse verrühren.

Etwa 5 Minuten rasten lassen.

Mit einem Löffel Laibchen formen und in einer Pfanne mit Schmalz oder Olivenöl goldgelb auf beiden Seiten anbraten.

Anrichten:

Das Auwirtschnitzel kurz erwärmen und zusammen mit den Maisschöberln servieren.