

Gefüllte Schweineschnitzel

Zutaten

- 2 Schweineschnitzel (etwas dicker)
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Champignons
- 100 g gekochter Schinken
- Salz, Pfeffer schwarz
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Ei
- Mehl
- Paniermehl
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 2 Stiele Majoran



Zubereitung

In die Schnitzel jeweils eine Tasche schneiden. Die Zwiebel und die Pilze fein hacken und in etwas heißer Butter anbraten. Den Schinken in feine Streifen schneiden und dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, den Senf unterrühren und etwas köcheln lassen.

Die Masse in die Schnitzeltaschen füllen, mit einem Zahnstocher zustecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei gut verquirlen. Die Schnitzel in Mehl, Ei und zuletzt in Paniermehl wenden und gut andrücken. Die restliche Butter erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite ca. 10 Minuten braten.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.