

# Ei im Nest mit Schweinefleisch

Das Ei im Nest mit Schweinefleisch ist nicht nur lecker, sondern bietet auch eine kreative Art, einfache Zutaten in eine raffinierte Mahlzeit zu verwandeln.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
4 Stk.	<a href="#">Eier</a> (hart gekocht)
4 Scheiben	Kochschinken
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
250 ml	Wasser
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (kleine)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für das **Ei im Nest mit Schweinefleisch** die Eier hart kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Schnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien mit einigen sanften Schlägen klopfen. Je eine Scheibe Kochschinken und Ei auf die Schweineschnitzel legen, einschlagen und mit Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
2. In einer Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die geschälte und klein gehackte Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Mit Wasser aufgießen und etwa 25-30 Minuten gar dünsten.
3. Jetzt das [Fleisch](#) aus der Bratpfanne nehmen, das Schlagobers hinzugießen und die Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei im Nest mit der Sauce anrichten und das Fleisch dekorativ halbieren. Wir wünschen guten Appetit.

## Tipp

Als Beilage zum Ei im Nest mit Schweinfleisch passend Kroketten, Reis, Nudeln oder Salzkartoffeln servieren. Dazu einen grünen Blattsalat reichen. Das Rezept gelingt auch mit Hähnerschnitzel oder Putenschnitzel.