

# Gefüllte Schnitzel in Rahmsauce

Das Rezept von den gefüllten Schnitzeln in Rahmsauce bringt Abwechslung auf den Mittagstisch und schmeckt groß und klein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)
3 Stk.	<a href="#">Schnitzel</a> (dünn geschnitten)
3 TL	Tomatenmark (gehäuft)
3 TL	<a href="#">Basilikum</a> (getrocknet oder frisch)
Nach Belieben	<a href="#">Käse</a> (Gouda oder Emmentaler)
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
300 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk.	Eidotter (Größe L)

## Zubereitung

1. Für die **gefüllten Schnitzel in Rahmsauce** zuerst die Schnitzel (hier vom Schwein) flach klopfen. Sie sollten nicht zu dick und auch nicht zu lang sein, da sie sonst zu lange brauchen, um im Inneren zu garen.
2. Diese nun von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt auf jedes Schnitzel einen gehäuften Teelöffel Tomatenmark geben und gleichmäßig verstreichen.

4. Danach das Basilikum darauf verteilen.
5. Jetzt die Schnitzel mit dem Käse belegen. Dabei bitte darauf achten, dass der Käse nicht an den Seiten herausschaut.
6. Nun die Schnitzel eng aufrollen und mit einem Spieß (Holz oder Metall) fixieren.
7. Dann die Schnitzel in etwas Öl von allen Seiten schön braun anbraten (ca. 10 Minuten je nach dicke der Schnitzel). Sollte dabei etwas Käse austreten, diesen aus der Pfanne nehmen, da er sonst verbrennt. Anschließend die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Rohr warmhalten (ca. 60-65 °C).
8. Danach das Schlagobers in die Pfanne geben und unter Rühren den Bratsatz lösen. Dabei das Obers einmal kurz aufkochen lassen und hinterher von der heißen Herdplatte ziehen.
9. Nun ca. 3 Esslöffel von dem heißen Obers mit den Eidottern verschlagen. Anschließend die Dotter zurück zu der nicht mehr kochenden Sauce geben (das ist wichtig, da es sonst Rührei gibt) und gut verrühren, bis die Sauce leicht eindickt.
10. Dann die Schnitzel mit dem mittlerweile ausgetretenen Saft zurück in die Pfanne geben und kurz ziehen lassen. Letztendlich die Sauce noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

## **Tipp**

Als Beilage zu den gefüllten Schnitzeln in Rahmsauce schmecken z.B. Kroketten und Brokkoli oder Reis und Erbsen.