Gefülltes Schnitzel mit Saft

Das gefüllte Schnitzel mit Saft ist eine köstliche Speise. Das Rezept für das Cordon bleu natur ohne Panier gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	Käse (z.b. Gouda, Emmentaler)
2 EL	Mehl
3 EL	neutrales Pflanzenöl
100 ml	Brühe
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Schnitzel mit Saft** das Fleisch mit einem Fleischklopfer vorsichtig dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Schinken und Käse auf ein Schnitzel legen, einklappen und mit einem Zahnstocker fixieren. In Mehl wenden.

2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die **Schnitzel** von jeder Seite zirka 3 Minuten anbraten. Danach von der Pfanne nehmen.

3. Jetzt die Brühe in den Bratenrückstand gießen und etwas reduzieren lassen. Die Butter einrühren, aber nicht mehr aufkochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die gefüllten Schnitzel in die Pfanne legen und einige Minuten ziehen lassen.

Tipp

Als Beilage zum gefüllten Schnitzel passt hervorragend, Reis, Nudeln, Spätzle, Püree oder Ebly-Weizen. Dazu einen Vogerlsalat mit Kürbiskernöl servieren.