

# Hammerherren-Schnitzel

Raffiniertes Rezept für Abwechslung im Speiseplan: Hammerherren-Schnitzel mit leckerer Füllung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
4 TL	<a href="#">Senf</a>
12 Scheiben	<a href="#">Geselchtes</a>
4 Stk.	<a href="#">Essiggurken</a>
8 Scheiben	<a href="#">Käse</a> (Geheimratskäse)
150 g	Mehl
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Butterschmalz (zum Herausbacken)
1 Stk.	Zitrone (in Spalten geschnitten)

## Zubereitung

1. Um **Hammerherren-Schnitzel** zuzubereiten, die Schnitzel vorsichtig flach klopfen und innen und außen mit Salz bestreuen. Essiggurkerl in kleine Scheiben schneiden.
2. Die Schnitzel innen mit Senf bestreichen und auf jede Schnitzelhälfte eine Scheibe Geselchtes, einige Gurkenscheibchen, eine Scheibe Käse und dann wieder eine Scheibe Geselchtes legen.
3. Die Schnitzel zusammenklappen und die Ränder festklopfen, wenn das nicht reicht, mit Zahnstochern fixieren. Zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss rundherum in Semmelbröseln wälzen.

4. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen. Zahnstocher herausziehen und mit Zitronenspalten garnieren.

## **Tipp**

Zu Hammerherren-Schnitzel schmecken Petersilienkartoffeln sehr gut.