Holsteiner Schnitzel

Jede Region hat ihre eigene Schnitzel-Variante. Das Holsteiner Schnitzel gilt schon seit Ende des 19. Jahrhunderts als echte Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: keith

Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
5 Stk.	Eier
3 EL	Schweineschmalz
1 EL	Schlagobers
	Mehl (für die Panade)
	Semmelbrösel (für die Panade)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
Nach Belieben	Kapern
Nach Belieben	Sardellenfilets

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung das **Holsteiner Schnitzel** erst einmal gründlich klopfen und die Ränder einschneiden. Ein Ei mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel dann nacheinander in Mehl, der Eiersahne und Semmelbrösel wenden und die Panade leicht andrücken.

2. Schweineschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten ca. 6 Minuten braten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

3. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer anderen Pfanne erhitzen und die restlichen Eier (pro Person 1 Stück) darin zu Spiegeleiern braten, bei denen das Eigelb noch flüssig ist.

4. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit jeweils einem Spiegelei belegen. Mit Kapern und Sardellen garnieren und sofort servieren.

Tipp

Traditionell wird das Holsteiner Schnitzel mit Bratkartoffeln, Roter Bete und Gewürzgurken, manchmal auch mit Prinzessbohnen serviert.