

Schnitzel mit Lachs

Das Schnitzel mit Lachs ist eine Variante des klassischen Schnitzels. Zartes Fleisch wird mit Räucherlachs und einer Scheibe Käse gefüllt, paniert und goldbraun ausgebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
200 g	Räucherlachsfilets
4 Scheiben	Goudakäse (kleine)
100 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
	Pflanzenöl (oder Butterschmalz)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Schnitzel mit Lachs** die Schweinsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem Fleischklopfen dünn klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Hälfte jedes Schnitzels mit Räucherlachs und einer kleinen Scheibe Gouda-Käse belegen. Zusammen klappen Ränder gut andrücken, damit die Füllung beim Braten nicht austritt.
2. Nun das Mehl, verquirlte Eier und [Semmelbrösel](#) jeweils in separate Schüsseln geben.
3. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panier leicht andrücken. Pflanzenöl oder Butterschmalz einer Pfanne erhitzen, sodass die Schnitzel darin schwimmend ausgebacken werden können. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten pro Seite goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel mit Lachs schmecken hervorragend mit Erdäpfeln und einem frischen grünen Salat.

Tipp