

Schnitzel gefüllt mit Champignons und Schinken

Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Schweine- oder Kalbsschnitzel
- 6 Scheiben geräucherter Schinken
- 400 ml Sahne
- 600 g frische Champignons
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe
- Butterschmalz
- 1 Kopf Brokkoli
- Kroketten

Frische Champignons säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas heißem Öl anbraten, dabei salzen und pfeffern. Alternativ können Pilze aus der Dose verwendet werden. Diese abgießen, das Pilzwasser für die spätere Soße aufheben. Pilze salzen und pfeffern.

Schnitzel mit einem scharfen Messer einschneiden, sodass eine Tasche für die Füllung entsteht. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer flach klopfen und mit Pfeffer und Salz bestreuen.

Die Schnitzel mit Schinken und der Hälfte der Pilze füllen und mit Hilfe einer Rouladen-Nadel verschließen. Eier aufschlagen und in einem tiefen Teller verrühren, Paniermehl auf einen zweiten Teller geben. Schnitzel zunächst in den Eiern wenden und anschließend in Paniermehl wälzen. In einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend im Ofen bei 150 Grad (Umluft) 1 Stunde garen.

In der Zwischenzeit die andere Hälfte der Pilze im noch heißen Butterschmalz anbraten. Frische Pilze mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, bei der Verwendung von Dosen-Champignons mit Pilzwasser ablöschen. Dann Sahne hinzufügen, mit Pfeffer, Salz und Gemüsebrühe abschmecken und köcheln lassen. Ist die Sahnesoße zu dünn, kann sie mit Mehlschwitze oder Speisestärke angedickt werden.

Brokkoli säubern, in Röschen teilen und in einem Dampfbad circa 8 Minuten dämpfen. Als Beilage eignen sich Kroketten.

Anrichten: Brokkoli, Kroketten und Schnitzel auf Teller verteilen und die Pilzsoße auf das Fleisch geben.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 08.12.2022

Koch/Köchin: Astrid Broßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen