

Allgäuer Kalbschnitzel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

“Schmackig - herzhaft“, wer kann da widerstehen?

Zutaten

- Für die Schnitzel:
- 4 Stück Kalbschnitzel aus der Oberschale à 120 g - 130 g
- (Geht auch mit Schweineschnitzeln)
- 80 g Steinchampignons in kleinen Würfeln
- 80 g Emmentaler Käse in kleinen Würfeln
- 80 g gekochter Hinterschinken in kleinen Würfeln
- 1 Zitrone
- Butterschmalz zum Braten sollte es schon sein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft
- Für die Panade:
- 2 ganze Eier mit etwas Milch verklappert
- 100 g Semmelbrösel
- Etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien etwas plattieren, auslegen, pfeffern, salzen.

Schritt2

Die Champignon - Käse - und Schinkenwürfel mischen und "mittig" auf der oberen Hälfte verteilen. Die 2. Hälfte überklappen, seitlich etwas anrücken, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt3

Leicht mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben.

Schritt4

Zunächst durch die Eier ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden; nur leicht andrücken.

Schritt5

In heißem Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldgelb, knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit frischen Zitronenecken servieren, dazu schmeckt mit ein bunter Kartoffelsalat mit Radieschen, Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Schnittlauch und grüner Gurke.

Rezeptart: Allgäuer Rezepte, Bayerisch **Tags:** allgäu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/allgaeuer-kalbschnitzel/>