

Appenzeller Käseschnitzel mit Pilzfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das typisch deutsche **Schnitzel**-Gericht ist in vieler Leute Köpfe negativ behaftet. Im Gedächtnis geistert nur allzu oft das Bild eines großen weißen Tellers, belegt über den Rand hinweg mit einem überdimensionierten Schnitzel, dessen Panade sich solange in der Fritteuse mit Fett vollgesogen hat, dass vom eigentlichen Geschmack, ausser Fett, nicht viel übrig geblieben ist. Abgerundet wird ein solch einfallloses Rezept dann klassischerweise mit Pommes.

Das **Schnitzel** auch anders, aufregend und kreativ zubereitet werden kann, möchten wir gerne mit diesem Appenzeller Käseschnitzel verdeutlichen.

Zutaten

- 8 kleine Kalbs - oder Schweineschnitzelchen à 60 - 70 g
- 8 - 16 Salbeiblätter
- 100 g Appenzeller, gerieben
- 200 g Steinpilze und Steinchampignons, geputzt, gesäubert, gehackt
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 El Creme fraiche
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei mit 2 El Milch und 1 El geriebenem Appenzeller verklappert
- 2 El Butter
- 2 El Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Die Füllung, bestehend aus angeschwitzten Steinpilzen sowie Steinchampions verrührt mit etwas Ei, Petersilie und dem geriebenen Appenzeller Käse schmeckt in Verbindung mit den goldbraun angebratenen Schnitzelchen erfrischend anders. Der in der Vorbereitung verwendete, würzig-aromatische Salbei verleiht dem Fleisch eine unverkennbare geschmackliche Note.

Zubereitungsart

Schritt1

Das ganze Ei mit 2 El Milch und dem geriebenen Appenzell verrühren, die Schnitzelchen auf gleiche Dicke klopfen und auslegen, salzen, pfeffern und jeweils 1 Salbeiblatt darüber legen.

Schritt2

Die Füllung:

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Ca. 5 min. zusammen schoren lassen, ev. austretenden Fond völlig reduzieren. Zurückziehen, 100 g geriebenen Appenzeller, die Eigelbe und Petersilie verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Auf 4 Schnitzelchen glatt verstreichen und das zweite Schnitzelchen darüber klappen. Mit Zahnstochern verschließen, auch äußerlich würzen. In Mehl wenden und durch die Ei - Käse Panade ziehen.

Etwas abstreifen und in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, rosa - saftig Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die Pfanne zurück ziehen und mit etwas Butter am Herdbrand zu Ende braten, heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt5

Die Bratbutter mit dem Weißwein ablöschen und mit Creme fraiche auf die benötigte Menge einkochen, pikant nachschmecken.

Anrichtevorschlag:

Als Beilage sind Butterspätzle oder Tagliatelle sehr zum Empfehlen. Harmonieren diese doch vorzüglich mit der Creme-fraiche Soße und einem Schuss Weißwein.

Rezeptart: Fleischgerichte, Kalbfleisch **Tags:** Schnitzel, Schweineschnitzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/appenzeller-kaeseschnitzel-pilzfuellung/>