



Gefülltes Kalbsschnitzel mit Crawnberrys und Ziegenkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Delikate Variante, Crawnberrys und Ziegenkäse, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 4 Schnitzel à 150 g
- (Als „Schmetterlingsschnitzel“ vom Metzger vorbereitet, ersatzweise Schweineschnitzel aus der Oberschale)
- 4 EL getrocknete Crawnberrys
- ¼ l Portwein
- 120 g Ziegenweichkäse in Scheiben
- Etwas gutes Olivenöl zum Braten
- Etwas kalte Butter
- Salz und Pfeffer, etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die getrockneten Crawnberrys ca. 10 min. einweichen, anschließend ausdrücken, grob hacken, den Portwein für die Soße verwahren. Die Schnitzel ev. noch etwas plattieren, innen und außen salzen und pfeffern, auslegen. Den Ziegenkäse „mittig“ verteilen, einen kleine Rand frei lassen. Die Crawnberrys darüber geben, zuklappen und mit einem Zahnstocher sorgfältig verschließen.

Schritt3

Nunmehr mit Mehl bestäuben und in heißem Öl und Butter

Schritt4

ca. 2 - 3 min. goldgelb heraus braten. Zunächst heraus nehmen, kurz warm halten

Schritt5

Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und 1 - 2 min. reduzieren lassen. Nachschmecken, mit etwas kalter Butter „aufmontieren“ und die Schnitzel wieder dazu geben; 2 - 3 min. ziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag.

Schritt7

Gern reiche ich meine gefüllten Schnitzel mit frischen, gebutterten Teigwaren.

Schritt8

Dazu passt ein frischer Salat vom Markt genau so gut wie frisches, buntes Saisongemüse, in Kräuterbutter geschwenkt.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** ostern, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-kalbsschnitzel-mit-crawnberrys-und-ziegenkaese/>