

Schweineschnitzel mit einer Schinken-Porrèe-Champignonfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das „simple Schweineschnitzel“ einmal raffiniert zubereitet

Zutaten

- 4 Schweinerückenschnitzel, à 150 g, hoch geschnitten, mit Tasche
- Für die Füllung:
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 100g frische Steinchampignons, gewürfelt
- 2 El frische, gehackte Petersilie
- 80 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 1 El Crème fraîche
- 2 Cl trockener Weißwein
- 2 El Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Die Parmesanhülle:
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 ganze Eier
- 2 El Milch
- Etwas frischen Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Schritt4

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und fein würfeln, ebenso den gekochten Schinken. Beides in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Crème fraiche und Weißwein ablöschen. Weiter zusammen 3-4 min. schmoren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, den Schinken dazu geben und abkühlen lassen.

Schritt5

Das Füllen der Schweinesteaks :

Schritt6

In die Schweinesteaks vorsichtig eine Tasche schneiden, etwas plattieren, auslegen.

Schritt7

Die Füllung hinein geben, zuklappen, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen.

Schritt8

Die Eier mit 2 Esslöffeln Milch und dem Parmesan verrühren, die gemehlten Schnitzel durchziehen.

Schritt9

In heißem Butterschmalz bei milder Hitze goldgelb auf beiden Seiten

Schritt10

2 - 3 min. goldgelb braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu passen Tomaten oder Käsesoße, Teigwaren wie:

Schritt13

Spätzle , Schnittnudeln, bunter Gemüsereis oder auch ein leckeres Kartoffelgratin, sowie ein bunter Saisonsalat in Zitronenyoghurt.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** nicht nur für jeden tag, parmesanhülle, schweinefleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweineschnitzel-mit-einer-schinken-porree-champignonfuellung/>