

# 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/>