

ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehschnitzel

8 Schnitzel mit je 100 g vom Rehshlögell
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Butterschmalz
1 rote Zwiebel
200 g Bauchspeck
200 g Eierschwammerl
1 Bund Petersilie
Universalmehl
2 Eier
Semmelbrösel
gehackte Kürbiskerne

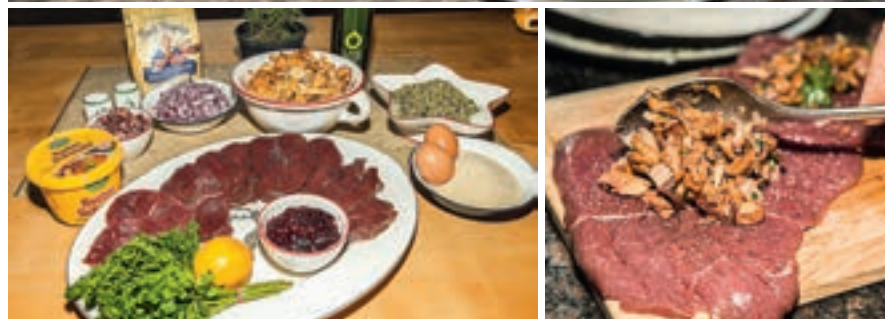
Beilagen

Petersilien-Kartoffel
grüner Salat



Gefüllte Rehschnitzel in Kürbiskernpanade

REZEPT VON ALOIS NEUMAYER



Zubereitung

Den Rehshlögell von Sehnen und Silberhaut befreien und etwa 1,5 cm dicke Schnitzel davon herunterschneiden. Die Rehschnitzel mit einem Schnitzelklopper dünn klopfen und mit Pfeffer aus der Mühle sowie Salz nach Belieben würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie den Bauchspeck darin anrösten, anschließend die grob geschnittenen Eierschwammerl dazugeben und ebenfalls gut anrösten.

Die Petersilie hacken und untermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Schnitzel mit der abgekühlten Speck-Eierschwammerl-Masse füllen und zusammenklappen, danach mit Mehl, Eiern und dem Semmelbrösel-Kürbiskern-Gemisch panieren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun backen.

Serviervorschlag: Als Beilage werden Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat empfohlen. – Guten Appetit!

*Alois Neumayer ist Küchenmeister
auf der Burg Hohenwerfen, Sbg.*



Schritt-für-Schritt-
Anleitung auf
unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Videoclip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!