

Würzige Käseschnitzel mit Rahm

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
4 große, dünne Schweineschnitzel /ä 180 g
4 Scheiben Münsterkäse (à ca. 30 g)
4 Scheiben Serranoschinken
2 EL mittelscharfer Senf
3 EL Mehl
200g Spätzle
50 g Butterschmalz
100 ml Weißwein
200 ml Brühe
200 ml Sahne
2 EL Stärke
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Schnitzel abbrausen, abtupfen. Salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Mit je 1 Scheibe Münsterkäse und Schinken belegen. Schnitzel zusammenklappen, mit Zahnstocher feststecken und in 2 EL Mehl wenden.

Salat putzen und waschen. Aus den Zutaten eine Salatsoße zubereiten, und vor dem servieren den Salat in die Salatsoße geben und kräftig mischen.

Spätzle nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. 40 g Butterschmalz erhitzen und Schnitzel je Seite 4-5 Minuten darin braten, herausnehmen und warm stellen.

Weißwein, Brühe und Sahne ins Bratfett geben und aufkochen lassen. Die Soße mit angerührter Speisestärke binden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln im übrigen Mehl wenden. Restliches Butterschmalz erhitzen, Zwiebelringe darin knusprig braten. Spätzle abgießen, gut abtropfen lassen. Mit Schnitzeln, Rahmsoße, Salat und den Zwiebelringen anrichten.

Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.

Bon appé tit!