

Rustikale Schnitzel-Schinken-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel
2 Eier
3 El. Schweineschmalz
50 g Paniermehl
4 Zwiebeln
4 Scheiben Kochschinken
50 g Schinkenspeck
1 Becher Schlagsahne
2 El Olivenöl
2 El Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel waschen, trocknen und etwas flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in den aufgeschlagenen Eiern und anschließend in dem Paniermehl wenden. Die panierten Schnitzel im heißen Schmalz anbraten und dann kalt stellen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Kochschinken und Schinkenspeck in Würfel schneiden, alles mit der Sahne vermischen und einige Stunden ziehen lassen. Die Schnitzel in eine mit dem Olivenöl gefettete Pfanne legen und mit der Sahnemischung übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Min. überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Pommes und Salat.

Guten Appetit!