

Gasthof Kreuz Trastanz

Engadiner Schnitzel

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel á 160 gr.
Salz, Pfeffer

150 gr. Pfifferlinge
100 gr. Zwiebeln gehackt
150 gr. Bergkäse in Würfel
Petersil
Salz, Pfeffer
50 gr. Butter

Mehl zum panieren
3 Eier

100 gr. Butter
0,1 lit. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln in Bitter anschwitzen, Pfifferlinge dazugeben, kurz anschwitzen, mit Petersil, Salz und Pfeffer würzen, vom Feuer nehmen, etwas auskühlen lassen, dann den Käse dazugeben.

Schnitzel dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden, jeweils auf der Hälfte des Schnitzels die Füllung so verteilen, dass der Rand des Schnitzels ca. 2 cm frei bleibt. Die andere Hälfte des Schnitzels über die Füllung schlagen und am Rand festdrücken.

Gefüllte Schnitzel melieren, durch die verquirlten Eier ziehen und in eine vorgeheizte Pfanne mit Butter und Öl einlegen und bei mäßiger Temperatur (Ca.150°)langsam auf beiden Seiten backen.

Beilagenempfehlung:

Dinkelspätzle und Gemüse

Dinkelspätzle

Zutaten für 4 Personen:

500 gr. Dinkelmehl
7 Eier
3-4 El Wasser
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 gr. Butter

Reichlich Wasser in flachem Topf zum kochen bringen, salzen. Dinkelmehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss mit Eiern und etwas Wasser schnell zusammenrühren und sofort durch Spätzlesieb ins kochende Wasser drücken, einmal aufkochen lassen, abschöpfen und im kalten Wasser abschrecken.

Pfanne mit Butter erhitzen, die abgetropften Spätzle hinein geben und unter öfteren schwenken leicht anbraten, mit Salz und Muskat würzen, mit Petersil bestreuen.