



HOCHZEITSSCHNITZEL

Zutaten:

4 Schnitzel, Salz, Pfeffer, 1 kl. Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1 TL gehackte Petersilie, 5 dag Knödelbrot, 12 dag Topfen,
1 Ei, Salz, Pfeffer, Rosmarin, 4 Blatt Pressschinken,
Butterschmalz, $\frac{1}{4}$ l Suppe,
Mehl zum Wenden und Eindicken

Zubereitung:

- Schnitzel klopfen, würzen
- Fülle bereiten: Zwiebel und Knoblauch anrösten, mit Knödelbrot, Topfen, Ei und Gewürzen vermengen
- auf jedes Schnitzel ein Schinkenblatt legen, die Fülle darauf verteilen, zusammenklappen und zusammenstecken
- in Mehl wenden, gut anbraten, herausnehmen, mit Mehl stauben, aufgießen,
- Schnitzel kurz dünsten lassen, abschmecken, ev. mit Obers verfeinern

