



SALZKAMMERGUTSCHNITZEL

Zutaten:

4 Schnitzel, 8 dag Speck, 8 dag Traunseer Käse, 4 Dörripflaumen, Mehl, 2 Eier, Brösel, Butterschmalz

Zubereitung:

- Dörripflaumen einweichen und entkernen
- Schnitzel klopfen, würzen
- mit Speckstreifen, Käsescheiben und Dörripflaumen belegen
- zusammenklappen, mit Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren
- in heißem Butterschmalz goldgelb herausbacken

