

## Medaillons vom Landschwein in Ei-Käsehülle

Rezepte von Reiner Neidhart, „Neidharts Küche“ aus Karben

### Zutaten:

8 Medaillons vom Landschwein-Filet á 60g  
Salz, Pfeffer  
200 g Mehl  
3 Eier  
0,2 l Milch  
200 g geriebenen Bergkäse  
4 EL Rapsöl  
2 EL Mehl

### Zubereitung:

Die Medaillons würzen. Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Die Medaillons im Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im Öl von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 180 Grad 4-6 Minuten garen.