

LANGENER SCHNITZEL

Rezept von Mathias Schäfer, „Zum Haferkasten“, Langen

Das Rezept stammt vom Küchenchef Mathias Schäfer, der für dieses „Schnitzel“ ein Cordon Bleu mit einer Füllung aus traditionellen Langener Ingredienzien bereitet. Dazu werden Apfelweinsauce, Bratkartoffeln und Salat serviert.

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 Schweineschnitzel vom Schweinerücken

Für die Füllung:

8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck), in kleine Streifen geschnitten

2 Äpfel

350 g Sauerkraut

1 EL Rapsöl

Zum Panieren:

Mehl

2-3 Eier

Paniermehl

weißer Pfeffer aus der Mühle

Salz

weiter:

3 EL Margarine zum Braten

knusprige Bratkartoffeln

Apfelweinsauce à la Haferkasten (siehe Rezept)

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel flach halbieren, doch an einer Stelle zusammenlassen.

Das Fleisch auseinanderklappen und plattieren (klopfen).

Für die Füllung die Äpfel achteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel mit der Schale in Würfel schneiden. Das Sauerkraut im Sieb abtropfen lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Baconstreifen und die Apfelwürfel darin leicht anbraten. Die Hitze reduzieren, das Sauerkraut untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Füllung auf eine Seite des aufgeklappten Schnitzels geben, die andere Seite darüberklappen und die Ränder mit dem Plattiereisen (Fleischklopfer) aneinanderdrücken.

Die Schnitzel außen mit Pfeffer und Salz würzen. Nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun backen. Die Schnitzel mit der Apfelweinsauce und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und dazu den Salat reichen.