

KÄRNTNER HOCHZEITSSCHNITZEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Schnitzel:

- 4 Schweinsschnitzel
- 8 dünne Scheiben Selchkarree
- 1 Zwiebel
- 120 g Topfen
- 1 gehäufter EL gemischte frische Kräuter (Oregano, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Thymian)
- etwas Sonnenblumenöl
- Zahnstocher

Kräuter-Rahmsauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 1/4 l Rindsuppe, instant
- etwas Mehl
- 120 ml Sauerrahm
- 1 gehäufter EL gemischte frische Kräuter (Oregano, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Thymian)

- 2 T Langkorn-Wildreis-Mischung
- 1 Zwiebel

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Schnitzelfülle, Zwiebel und Kräuter fein schneiden und mit dem Topfen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel unter Klarsichtfolie vorsichtig dünn klopfen, salzen und pfeffern. Jedes Schnitzel mit 2 Scheiben Selchkarree belegen. Je einen Löffel Topfen-Kräuterfülle in die Mitte der Schnitzel setzen, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.

Den Wildreis mit einer geschälten ganzen Zwiebel in gesalzenem Wasser garen. Zwiebel vor dem Servieren entfernen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin bei nicht zu starker Hitze beidseitig goldbraun braten (3-4 Minuten pro Seite). Danach die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Für die Kräuter-Rahmsauce die Kräuter fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und im Bratenrückstand glasig dünsten. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Die Sauce einmal aufkochen lassen, danach die Temperatur reduzieren, gehackte Kräuter und Sauerrahm zugeben und kurz köcheln lassen bis die Sauce etwas eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gefüllten Schnitzel mit der Kräuter-Rahmsauce und Wildreis anrichten und servieren.