



Unsere gefüllten Kalbsschnitzlerl



Für 4 Leut' brauchts Ihr:

- 4 Schnitzel vom Kalb
- 60 g Bergkäse mild
- 40 g Rässkäse
- 1 Essiggurke
- 30 g Karreespeck
- 1/4 rote Paprika
- 2 EL griffiges Mehl
- 40 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Blattpetersilie

Mit Video im Käsekin
auf www.kaesealm.at!

Die Schnitzel dünn klopfen, Käse, Essiggurke, Speck und Paprika in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken.

Schnitzel salzen und pfeffern, für die Füllung alle Zutaten mischen und auf die Schnitzel verteilen. Seitenränder frei lassen, Schnitzel einklappen, Ränder nochmals anklopfen und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren.

Pfanne erhitzen, Schnitzel mehlieren und in Butterschmalz rundum kurz anbraten.

Feinschmeckertipp:

Da passt allerhand dazu - wir essens am Liebsten mit Nudeln oder Reis mit Rahmsoße.

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

