

FRÄNKISCHE TAPAS



Prager Schnitzel

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel
4 Scheiben Prager Krustenschinken
2 Eier
frische Petersilie
Salz und Pfeffer

Für die Schnitzel-Panade:

Mehl
2 Eier
10 ml Vollrahm
Semmelbrösel
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel in Frischhaltefolie einpacken und mit einem flachen Gegenstand (keinen Fleischklopper) flachklopfen. Anschließend salzen und pfeffern.

Auf zwei Teller jeweils Mehl und Semmelbrösel verteilen.

In einem tiefem Gefäß zwei Eier aufschlagen und grob verrühren, das Eiweiß muss noch zu erkennen sein. Jetzt den Vollrahm leicht unter das Ei mischen.

Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbrösel wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten unter hoher Temperatur goldgelb ausbacken. Danach den Krustenschinken auf beiden Seiten in einer Pfanne kurz anbraten. Die Schnitzel mit je einer Scheibe gebratenen Krustenschinken und Käse belegen und im Ofen bei 180° C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit zwei Eier in einem Gefäß aufschlagen und verrühren. Die Petersilie klein schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit heißem Fett braten, den Eifladen dabei nicht wenden. Den Eifladen teilen und die überbackenen Schnitzel damit belegen. Zum Prager Schnitzel ist man gebratene Kartoffel und Blattsalat.