

# Omas Rezeptesammlung

## Gefüllte Kalbschnitzel Mit Bärlauch

Gattung: Bärlauch, Fleisch, Kalb, Wildkräuter, Single

---

pro Person:

1	Kalbschnitzel (wie bei Cordon Bleu vom -Metzger aufschneiden -lassen),	-Appenzeller), Salz, Pfeffer,
2	junge Bärlauchblätter,	2 Essl. Mehl,
1 Teel.	Senf,	1 Ei (verquirlt),
1	Hartkäse (z. B.	2 Essl. Semmelbrösel, 1 Zitronenschnitz

---

Das aufgeschnittene Schnitzel auseinanderbreiten.

Eine Hälfte mit Senf bestreichen.

Darauf ein Bärlauchblatt geben, darauf die Käsescheibe und darauf wiederum das zweite Bärlauchblatt legen. Die beiden Fleischhälften zusammenschlagen.

Die Ränder gut zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gefüllte Schnitzel in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren.

In heißem Olivenöl das Schnitzel knusprig braun braten.

Vor dem Servieren mit einem Zitronenschnitz garnieren.