

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Gefüllte Kalbsschnitzel

Zutaten:

Für 6 Portionen:

6 Stk. Kalbsschnitzel, 500 g frischer Blattspinat (evtl. tiefgekühlt), etwas frische Basilikumblätter, 140 g Topfen, 2 Eier, 3 EL geriebener Käse, 2 Zehen Knoblauch, 120 g entrindetes Schwarzbrot, 1 Zwiebel, Semmelbrösel, Öl und Butterschmalz zum Anbraten, Salz, Pfeffer, etwas Suppe zum Aufgießen, evtl. etwas Maizena zum Binden des Bratensaftes

Zutaten:

Frischen Spinat kurz blanchieren, abschrecken und grob schneiden. Schwarzbrot kleinwürfelig schneiden und in wenig Öl goldbraun braten. Im Bratenrückstand die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und den zerdrückten Knoblauch anschwitzen. Topfen, Eier, Brösel, feingeschnittenes Basilikum und Käse vermischen. Spinat und Zwiebel dazugeben, salzen und pfeffern. Fülle gut vermischen. Die Schnitzel auf beiden Seiten klopfen, salzen und pfeffern. In der Mitte jedes Schnitzels die Fülle setzen, zusammenklappen und die Ränder mit Zahnstocher fixieren.

Fleisch auf beiden Seiten in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Im Backrohr auf mittlerer Schiene (bei 180°C) ca. 20 Minuten fertigbraten. Mit wenig Suppe aufgießen und mit entstehendem Bratensaft übergießen.

Tipp: Als Beilage passt Gemüse, Salat oder Erdäpfelgratin.

Evtl. etwas weniger Spinat statt dessen frischen Bärlauch zur Fülle geben.

