

## Gefüllte Schweinsschnitzel



Foto: Bernd Jürgens - Fotolia.com

### Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden. Speckwürfel in wenig heißem Öl anschwitzen, Zwiebeln mit Knoblauch zugeben und hell anlaufen lassen. Petersilie einmengen, alles kurz durchrösten und wieder vom Herd nehmen. Überkühlen lassen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben, mit der Speck-Zwiebel-Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Toastbrot in Würfel schneiden und mit gerade so viel Obers oder Milch beträufeln, dass das Brot leicht befeuchtet ist (altbackenes Weißbrot länger einweichen). Mit Eidotter unter die Masse mengen.
3. Die Schnitzel auflegen, klopfen und salzen sowie pfeffern. Mit Wasabikrenpaste oder Senf bestreichen, etwas Farce auftragen und die Schnitzel einrollen. Mit einer Rouladenklammer fixieren oder mit Küchengarn zusammenbinden.
4. In einer großen Pfanne (mit Deckel) etwas Öl erhitzen, die gefüllten Schnitzel einlegen und rundum anbraten. Wieder herausheben.
5. Sardellenpaste sowie eventuell übrig gebliebene Fleischfarce einrühren, mit einem kräftigen Schuss Rindsuppe aufgießen, einmal aufkochen lassen und die gefüllten Schweinsschnitzel wieder einlegen. Unter mehrmaligem Wenden zugedeckt 60–80 Minuten weich dünsten. Währenddessen bei Bedarf etwas Suppe nachgießen.
6. Weich gegarte Schweinsschnitzel herausheben und warm halten. Bei Bedarf noch etwas Suppe zugießen und die Sauce nach Geschmack mit rasch eingerührten eiskalten Butterflöckchen abrunden (dabei nicht mehr kochen!) oder Rahm mit Mehl glatt rühren, zugeben und die Sauce mollig einkochen lassen.
7. Gefüllte Schweinsschnitzel von Bindfaden oder Klammer befreien und mit der Sauce servieren.

### Tipp:

Dazu passen Reis oder Nockerl.

Besonders saftig schmecken die gefüllten Schweinsschnitzel, wenn unter die Fleischmasse noch klein gewürfelter Käse gemengt wird.

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Weltweit

**Eigenschaften:** für Feinschmecker

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Schweinsschnitzel (groß)
- 200 g Faschiertes
- 2 EL Speckwürfel
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Scheibe(n) Toastbrot
- 1 Schuss Schlagobers (oder Milch)
- 1/2 Zwiebel (kein)
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- 1 Eidotter
- 1 TL Sardellenpaste
- Wasabikren-Paste (od. scharfer Senf, zum Bestreichen)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 500 ml Rindsuppe (oder Wasser)
- Öl
- Butterflöckchen (eiskalt, od. 2 EL Sauerrahm)
- 1/2 TL Mehl (zum Binden)