



Schweineschnitzel Hohenlohe

Zutaten (für 4 Personen)

8 Schweineschnitzel à 90 g
8 Scheiben Hällischer
Schinkenspeck
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Karotte
1 EL Tomatenmark
100 ml Weisswein
100 ml Sahne
Öl zum Braten
1 Stück Butter

Grünkertrampele:

10 Scheiben
Toastbrot entrindet
200 ml Milch
½ Zwiebel in Würfeln
½ Bund Petersilie und Kerbel
100 g Mehl
100 g Grünkernmehl
5 Eier
20 g Butter
Pfeffer, Muskat, Salz



Zubereitung

Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern, jeweils 1 Scheibe Schinkenspeck mit einem Zahnstocher auf die Schnitzel stecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten anbraten. Die Zwiebel und die Karotte in feine Würfel schneiden. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Butter in die Pfanne geben und darin die Karotte und die Zwiebel anrösten. Das Tomatenmark zufügen und Farbe nehmen lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne hinzufügen und die Schnitzel in der Sauce noch ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grünkertrampele

Das Toastbrot würfeln, die Milch zum Kochen bringen, heiß über die Brotwürfel geben gut umrühren und abdecken. Zwiebel würfelig schneiden in Butter glasig dünsten und mit den gehackten Kräutern zur Brotmasse geben. Mehl, Grünkernmehl und Eier zu einem Teig schlagen bis er Blasen wirft, das eingeweichte Brot dazugeben mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gut durcharbeiten. Mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken in sprudelndes Salzwasser abstechen und ca. 8 Minuten kochen lassen. Abschrecken auf ein Sieb geben und abtrocknen lassen. Kurz vor dem Servieren die Grünkertrampele in Butter leicht anbraten.

Gutes Gelingen!

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.