

Steirisches Kürbiskernschnitzel

Gutes aus der österreichischen Küche!

La Mise en Place:

1 Ei, 70 g Ricotta, 1 Knoblauchzehe, Pfeffermühle, Curry, 2 – 4 grosse Rindshuftschnitzel, 2 – 4 Scheiben Kochschinken, 1 Ei, 2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure, 4 EL Paniermehl, 4 EL Mehl, 70 g Kürbiskerne, Butter

Die Vorbereitung:

In einer Schüssel das Ei verquirlen und Ricotta untermischen. Knoblauch in Würfelchen schneiden und zugeben. Mit Pfeffer und Curry kräftig bestreuen. 2 – 4 grosse Rindshuftschnitzel sehr dünn klopfen. Jedes Schnitzel mit je 1 Scheibe Kochschinken belegen. In einem grossen Suppenteller das Ei mit Mineralwasser mit Kohlensäure verquirlen. Paniermehl und Mehl in weiteren Tellern bereitstellen.

Die Zubereitung am Herd:

Kürbiskerne trocken rösten und grob hacken. Unter die Ei-Ricotta-Mischung rühren.

Die Hälfte dieser Füllung auf die Schnitzel geben und in die Schinkentranche einrollen. Das Schnitzel von zwei Seiten her darüber schlagen (nicht rollen) und mit einem Hölzchen fixieren. Mit Pfeffer bestreuen. Die Schnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und panieren.

In der Bratpfanne Butter schmelzen.

Die Vollendung:

Die Kürbiskernschnitzel beidseitig rund sechs Minuten braten und heiss servieren.

Das passt dazu:

Salzkartoffeln oder Kartoffelstock und ein schöner Salat

