



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

65 dag	Schweinsschnitzel
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
8 Blätter	Selchfleisch
4 Blätter	Schnittkäse
0,5 Stangen	Lauch
2 EL	Öl
1 EL	geriebener Graumohn
8 dag	Dinkelvollkornmehl
2 Stk.	Eier
	Öl
125 ml	Milch

Mein persönlicher Tipp

Die Schnitzel nach dem Anbraten, anstelle der Friteuse, im vorgeheizten Backrohr bei 160°C ca. zehn Minuten fertig garen.:

Maria Paul

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Dinkel-
genuss.voll.wert*

Schweinsschnitzel im Mohn-Dinkelbackteig

Zubereitung

Schweinsschnitzel von der Schale oder Kaiserteil

- Zutaten (für 4 Portionen): 4 Schweinsschnitzel (Schale oder Kaiserteil) à ca. 16 dag, Salz, Pfeffer, 8 Blatt Geselchtes vom Schopf, 4 Blatt Schnittkäse, ½ Stange Porree, 2 EL Öl
- Schweinsschnitzel dünn ausklopfen, salzen, pfeffern und mit je zwei Selchscheiben belegen.
- Eine Käsescheibe darauf legen, mit nudelig geschnittenen Porreeringerl belegen und das Schnitzel wie ein Cordon bleu zusammenklappen.

Dinkelbackteig

- Zutaten (für 4 Portionen): 1/8 l Milch, 2 Eier, 8 dag Dinkelvollkornmehl, Öl, 1 EL Graumohn, gerieben, Salz
- Für den Dinkelbackteig Milch, Eier, Dinkelvollkornmehl, etwas Öl, geriebenen Graumohn und Salz verrühren.
- Den Backteig mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

Fertigstellen

- Zutaten: Zum Wenden - Dinkelvollkornmehl, Zum Frittieren - Fett
- Die Schnitzel in Dinkelvollkornmehl wenden, durch den Backteig ziehen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten kurz anbraten.
- In einer Friteuse bei 150 °C auf jeder Seite ca. vier Minuten fertig backen.