



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

Schweinsschnitzel im Mohn-Dinkelbackteig



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Schweinsschnitzel von der Schale oder Kaiserteil

- o 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
- o Schweinsschnitzel dünn ausklopfen, salzen, pfeffern und mit je zwei Selchscheiben belegen.
- o Eine Käsescheibe darauf legen, mit nudelig geschnittenen Porreeringerl belegen und das Schnitzel wie ein Cordon bleu zusammenklappen.

Dinkelbackteig

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

Fertigstellen

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Niederösterreich: *Dinkel-*
genuss.voll.wert



IK Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

