

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Schweinsschnitzel

4 Scheiben Kochschinken

400 g Faschiertes

1 Stk. Ei

1 Stk. kleine Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer, gemahlen

Majoran

Basilikum

30 g Fett

Schnitzelrosen

Zubereitung

- Die Schnitzel auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schinkenscheiben darüberlegen.
- Das Faschierte mit der gehackten Zwiebel, dem Knoblauch, Ei und den Gewürzen vermengen und gut abschmecken.
- In vier Teile teilen und zu Kugeln formen.
- Diese auf die Schinkenscheiben legen. Schnitzel von allen Seiten darüberklappen und mit Rouladennadeln zu einem „Packerl“ zusammenstecken. Umdrehen und mit einem kleinen, sehr scharfen Messer an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden.
- In einer Bratpfanne Fett zerlassen und die Schnitzelrosen einlegen.
- Kurz anbraten und danach für ca. 40 Min. bei 180 °C im Backrohr bei Ober- und Unterhitze fertig braten, bis die Oberfläche eine schöne braune Farbe hat.

Mein persönlicher Tipp

Die Fleischfülle kann durch eine Gemüse- oder Reisfülle ersetzt werden.:

Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept



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
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

