



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

Mein persönlicher Tipp

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



Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Schnitzelrosen



Foto: Wolfgang Lackner - Nicht zur freien Verwendung

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.

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
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

