

Kalbsschnitzel mit Spinat-Schafskäse-Füllung

Zutaten:

200 g Blattspinat, Salz, Pfeffer, 200 g Schafskäse, 4 Kalbsschnitzel,
Öl oder Butterschmalz zum Anbraten, ca. 1/8 l Suppe,
1 EL Butter, 1 EL Mehl zum Binden

Zubereitung:

Den Spinat ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren und abseihen. Den Schafskäse in Scheiben schneiden. Die Schnitzel auf beiden Seiten kurz klopfen, salzen und pfeffern. Mit Blattspinat und Schafskäse belegen und zusammenklappen. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schnitzel in heißem Öl oder Butterschmalz auf beiden Seiten schön braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Bratenrückstand mit Suppe aufgießen. Die Schnitzel wieder einlegen und zugedeckt ca. 15-20 Min. langsam dünsten. Mehl mit Butter vermengen und zu Butterkugel formen. Den Bratenfond mit den Butterkugel binden und kurz aufkochen lassen. Den Saft evtl. nachwürzen.

Tipp: Bandnudeln und gemischter Salat passen sehr gut dazu!