



Gefülltes Topfenschnitzel, Görtschitztaler Art

(für 6 Personen)

Zutaten für Topfenschnitzel:

6 Stk. Schweins- oder Putenschnitzel
Salz, Pfeffer
Spinatblätter (im Frühjahr eignen sich auch Brennesselblätter)
Mehl, Eier und Brösel zum Panieren
Butterschmalz

Zutaten für Fülle:

15 dag Sonnaln Bröseltopfen
Salz
geschnittener Schnittlauch
Fein gehackte Petersilie
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1 rohes Ei (groß)

Zubereitung der Fülle:

Alle Zutaten gut vermischen.

Zubereitung der Topfenschnitzel:

Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern und mit Spinatblätter belegen. Darauf die Topfenfülle geben und das Schnitzel zuklappen. Abschließend das Schnitzel panieren und in Butterschmalz heraus backen.



Als Beilage eignet sich Kärntner Endiviensalat mit Kartoffeln und Kernöl:

1 großer Kopf Endiviensalat
600 g gekochte Kartoffeln
50 g Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
150 ml Rindsuppe warm
6 Esslöffel Weißweinessig oder Apfelessig
6 Esslöffel Kärntner Kernöl
Salz und Zucker
ev. etwas weißen Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung des Endiviensalates:

Kartoffeln mit der Schale kochen, heiß schälen und in Scheiben schneiden. Salz und Zucker dazu geben. Die warme Rindsuppe mit fein gehacktem Zwiebel und Knoblauch sowie Essig vermischen und unter die Kartoffeln mengen. Das Ganze dann mit dem geschnittenen Endiviensalat und dem Kärntner Kürbiskernöl vermischen.

Zu beachten:

Die Kartoffeln sollen warm sein, denn dadurch geben sie der Marinade eine Bindung und machen den Endiviensalat mürbe.