

Innviertler Bierbrauerschnitzel

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Schweineschnitzel	3 Stk.
Frischer Blattspinat	15 Dekagramm
Käse	3 Scheibe(n)
Bier	0.15 Liter
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Bierteig:

Bier, Dotter, Mehl, Salz, Pfeffer, Kräuter

Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern, mit Käse und Blattspinat füllen in Form eines Cordon bleus zusammenlegen, in Mehl wenden und in den Bierteig tauchen. Auf beiden Seiten goldbraun backen. Als Beilage reicht man Petersielkartoffel und Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1507-Innviertler-Bierbrauerschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at