

# Gefülltes Schweineschnitzel mit Camembert und Preiselbeeren

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Weg vom tristen „Schnitzeleinerlei“, abwechslungsreiche Alltagsküche bei Gekonntgekocht

## Zutaten

- 4 Stück Schweineschnitzel aus der Oberschale à 150 g, hoch geschnitten
- 125 g Camembert in Scheiben
- 4 Tl Preiselbeeren
- Geriebenes Toast - oder Weißbrot oder Panierbrot für die Panade
- 1 ganze Ei mit 1 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst in die dick geschnittenen Schnitzel waagrecht eine Tasche schneiden, aufklappen etwas plattieren.

### Schritt2

Mit den Camembertscheiben und jeweils 1 Tl Preiselbeeren füllen und mit Zahnstochern zusammen stecken. Ssalzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Durch das verklapperte Ei ziehen, etwas abstreifen. Im Panierbrot wenden, etwas andrücken.

### Schritt3

Bei mittlerer Hitze in Butterschmalz von beiden Seiten etwas 3 - 4 min. goldgelb, appetitlich heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Dazu schmeckt mir ein bunter Marktsalat in einem herzhaften Joghurt - Kräuterdressing.

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-schweineschnitzel-mit-camembert-und-preiselbeeren/>