

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Spargelschnitzel

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel, 4 Blatt Preßschinken, 8 Stangen Grünpargel, Salz, 1 EL Zucker, 1 TL Butter.
Panier: 2 Eier, 100 g geriebene Walnüsse, Mehl, Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Spargel an der unteren Hälfte schälen, und zu einem Bündel binden. Dann den Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker und Butter ca. 10 - 15 min. kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einem Schinkenblatt sowie halbierten Spargelstangen belegen und zusammenklappen. Für die Panier die Semmelbrösel mit den Nüssen vermengen und die Eier verquirlen. Die gefüllten Kalbsschnitzel in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in der Nuß-Bröselmischung wälzen. Öl erhitzen und die Spargelschnitzel goldbraun ausbacken. Dazu: Buttererdäpfel, frischen Blattsalat.

Guten Appetit!

Rezeptidee: Rudolf Lindinger, Spargel-Kochbuch, www.puppinger-spargel.com.