Hessisches Schmandschnitzel

Zutaten (2 Personen)

Zutaten

Zutaten für **2 Personen**

- 2 Schnitzel
- 1 Ei
- geriebene Semmel (Panade)
- Pfeffer/Salz
- Fett zum Braten
- kleine Zweibel
- Porree
- 75 gr roher Schinken (gewüfelt)
- etwas Butter
- 200 gr Schmand
- 8 Kräuter (TK)
- Schnitlauch

Zubereitung

- Ei verrühren, geriebene Semmel mit Pfeffer und Salz würzen. Fleisch waschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Fett im Tiegel erhitzen. Fleisch erst in Ei, dann in geriebener Semmel wenden. Die Schnitzel im heißen Fett braten und warm stellen.
- Zwiebel schälen, fein würfeln. Den unteren Teil vom Porree in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Schinkenwürfel dazugeben, etwas mit anbraten. Porree und 8 Kräuter dazugeben, zugedeckt dünsten.
- Schmand dazugeben. Eventuell mit etwas Milch verrühren. Mit Pfeffer würzen. Nur noch erwärmen, nicht kochen

lassen. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden. Schnitzel auf Teller verteilen. Die Schmandsoße darübergeben und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.