



Schnitzel mit Gemüse und Käse überbacken

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

4 Stück Schweinsschnitzel, Salz, Pfeffer, 2 Eier, Mehl,
300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Pastinaken, Lauch, Petersilwurzel,...)
200 g geriebener Käse (würziger z.B. Bergkäse), 1-2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,
½ Becher Sauerrahm, ½ Becher Obers oder 1 Becher Crème fraîche, ca. 1/8 l Suppe,
verschiedene Kräuter

Zubereitung:

Wurzelgemüse grob reiben oder in Stifte schneiden.

Die Schweinsschnitzel salzen, pfeffern und leicht klopfen. In Mehl wenden, und durch die versprudelten Eier ziehen, auf ein vorbereitetes Backblech legen.

Gemüse und Käse mischen, etwas würzen, mit Kräutern verfeinern und auf die Schnitzel verteilen. Zum Schluss nochmals etwas geriebener Käse darauf verteilen.

Sauerrahm, Obers und Suppe mischen und über die Schnitzel gießen.

Dann ins Backrohr geben und bei 170°C ca. 50 – 60 Minuten überbacken.

Eventuell gegen Schluss nochmals so eine Rahm-Käsemischung dazugeben, dann wird mehr Saft.

Tipp:

Durch verschiedenste Käsesorten lassen sich tolle Geschmacksvariationen erzielen (z.B. Edelschimmelkäse wie Österkron,...)

Auch beim Gemüse auf die Saison achten: Im Sommer z.B. Tomaten, Melanzani, Paprika,...) im Herbst z.B. Kürbis.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte:

Familie Hofmanning	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter:**

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*,**	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at
 Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

