



Walliser Schnitzel

ZUTATEN für 4 Personen:

ZUTATEN:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 TL Senf
- 50 g Aprikosen
- 75 g Schinkenspeck, geräuchert
- 60 g Käse (Raclette-Käse)
- 40 g Mandeln, gehackt, geschält
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 100 g Crème fraîche



Zubereitung

Aprikosen über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen. In die Schnitzel eine Tasche einschneiden und jeweils einen Teelöffel Senf darin verstreichen. Für die Füllung die Aprikosen gut abtropfen lassen und in feine Würfelchen schneiden. Schinkenspeck und Raclette-Käse ebenfalls fein würfeln. Alle Zutaten der Füllung miteinander vermengen und gleichmässig in die Fleischtaschen verteilen. Mit Holzstäbchen gut verschliessen. Eine Pfanne vorheizen und die Schnitzel von beiden Seiten gut anbräunen. Deckel auflegen, Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weiterbraten.

Die Schnitzel herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf eine Servierplatte geben. 1 TL Mehl auf den Bratensatz verteilen, den Bratfond mit Weisswein löschen, glattrühren, kurz aufkochen lassen und mit Crème fraîche binden. Noch etwas abschmecken und mit den Schnitzeln servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Pinot Noir Lucifer AOC VS.](#)