

Schweineschnitzel im Schwarzwälder Schinken gebacken auf Pfifferling-Risotto



SIE BRAUCHEN:

- 4 Schweineschnitzel
- 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF, geschnitten
- 500 g Reis (Risottoreis)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- ¼ Liter Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500 g Pfifferlinge
- 100 g Parmesan
- Olivenöl
- ½ Bund Schittlauch, in Röllchen geschnitten
- Muskat

Rezept für 4 Personen

Knoblauch und eine Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einem Topf hell anschwitzen. Reis hinzugeben. Kurz darauf alles mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach mit Gemüsebrühe auffüllen (Garzeit ca. 20 Minuten).

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Jeweils 1 Schnitzel in 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken wickeln und in einer Pfanne rundherum anbraten. Schnitzel in eine feuerfeste Form legen und ca. 20 Minuten bei 180 °C–190 °C im vorgeheizten Backofen garen.

Pfifferlinge putzen, große dabei halbieren. Schalotte klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Geputzte Pfifferlinge dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Nun Pfifferlinge in das fertig gegarte Risotto geben und mit Muskat abschmecken.

Etwas Risotto auf einen Teller geben. Schnitzel in dicke Scheiben schneiden und darauf legen. Etwas Parmesan darüber reiben.

Tipp: Wahlweise kann auch Hähnchenbrust- oder Schweinefilet verwendet werden.

