

# Appenzeller Schnitzel

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	dünne Schweinsschnitzel (Nierstück, je ca. 60-gr) leicht geklopft
4	-	Tranchen Landrauchschinken, ca. 60-gr.
4	-	dünne Scheiben Appenzeller Käse (z.B. Surchoix, ca. 100-gr)
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
wenig	-	Kümmelpulver
25	-	gr Sauerampfer, Stiele entfernt

## Zubereitung:

Schnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen und beidseitig würzen. Je ein Plätzchen auf eine Schinkenscheibe legen, mit je einer Käsescheibe und Sauerampfer belegen.

Schinken zur Hälfte überschlagen und mit Zahnstocher verschliessen.

Schnitzel in der heissen Bratbutter beidseitig je cirka 2 ½ Minuten braten.

Pfanne von der Platte ziehen, Schnitzel zugedeckt noch etwa 2-Minuten ziehen lassen.

## TIPP:

Statt Sauerampfer kann auch Bärlauch verwendet werden.

Dazu passt: Saucenkartoffeln