

ALLGÄUER KÄSESCHNITZEL

Knusprig paniert, goldgelb gebraten und herrlich würzig



1

Zutaten

Allgäuer Bergkäse, in einer dünnen Scheibe von etwa 1 cm

Zum Panieren: Mehl, Eier und gehackte Haselnüsse

Optional: etwas Semmelbrösel oder andere gehackte Nüsse

Zum Braten: Butterschmalz

Die Originalrezeptur enthält keine festen Mengenangaben - die Zutaten werden nach Bedarf verwendet.

2

Panieren

1. Von der Käsescheibe zuerst die Rinde entfernen.

2. Den Käse nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und gehackten Haselnüssen wenden.

3. Für eine besonders kräftige Hülle kann das Käseschnitzel doppelt paniert werden. Nach Wunsch etwas Semmelbrösel ergänzen.

3

Goldgelb braten

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Käseschnitzel einige Minuten braten. Wenden, sobald die Unterseite goldgelb ist. Beide Seiten sollen knusprig und goldgelb werden, während der Käse innen gerade leicht zu laufen beginnt.

4

Servieren & variieren

Mit einem gemischten Salat servieren. Dazu passen Feigensenf oder Marmelade. Die Panade lässt sich auch mit anderen Nüssen variieren - einfach ausprobieren und die persönliche Lieblingskombination finden.



Außen knusprig, innen cremig - ein echtes Allgäuer Genussrezept.

Guten Appetit wünscht Käsermeister Georg Gründl