

ALLGÄUER KÄSESCHNITZEL



Knusprig paniert, goldgelb gebraten und herrlich käsig

1

Käse vorbereiten

Für das Käseschnitzel Allgäuer Bergkäse, mittelalt (ca. 6 Monate gereift), verwenden. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Rinde vollständig entfernen.

2

Panieren

Die Käsescheiben mit Ei, Mehl und gehackten Haselnüssen panieren. Nach Wunsch doppelt panieren und/oder etwas Semmelbrösel ergänzen. Auch andere Nüsse eignen sich zum Ausprobieren.

3

Goldgelb braten

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Käsescheiben einige Minuten braten, bis beide Seiten goldgelb sind und der Käse leicht zu laufen beginnt.

4

Servieren & genießen

Am besten mit einem gemischten Salat servieren. Dazu passen je nach Geschmack Feigensenf oder Marmelade.



Einfach ausprobieren, knusprig braten und frisch genießen.

Guten Appetit wünscht Käsermeister Georg Gründl