

Goldberg Schnitzel mit Spinatnocken

Zutaten: (für 4 Portionen)

Nocken:

250g Mehl (glatt), 3 Eier, 50g passierter Spinat, Salz,
Butter (zum schwenken)

Goldberg Schnitzel:

600g Kalbfleisch vom Rücken, 90g Steinpilze (würfelig)
60g Speck (dünne Scheiben), 50g Almkäse (gerieben)
10g Petersilie (gehackt), 50g geklärte Butter zum
braten, 60g Zwiebel (fein würfelig), 250 ml Kalbsjus (oder Rindsuppe), Kapuzinerkresse und Blüten zum
garnieren



Zubereitung:

Nocken:

Für den Teig alle Zutaten vermischen und durch ein Nockensieb ins kochende Salzwasser streichen.
Wenn die Nocken oben schwimmen abseihen und im Eiswasser abkühlen. Danach in einer heißen
Pfanne mit Butter schwenken und salzen.

Goldberg Schnitzel:

Kalbfleisch zu 8 kleinen Schnitzeln schneiden und klopfen. Zwiebeln, Steinpilze und Petersilie in Butter
kurz anbraten und salzen, danach den Käse dazu geben.

Die Steinpilz,- Zwiebel,- Käsemasse auf die Speckscheiben verteilen und zu Röllchen formen.
Anschließend diese dann in das Fleisch einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In Butter auf allen
Seiten anbraten und mit Kalbsjus (oder Rindsuppe) ablöschen. Zum Schluss ca. 2 Minuten auf kleiner
Flamme ziehen lassen.

Die Goldberg Schnitzel halbieren, auf den Spinatnocken anrichten und mit Sauce übergießen.
Als Garnitur noch mit Kapuzinerkresse und deren Blüten verzieren.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „DAS.GOLDBERG“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/das-goldberg/>

Mit freundlicher Unterstützung

DAS.GOLDBERG
mein wertvollstes

