



Appenzeller Schnitzel

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

4 dünne Schweinsschnitzel
(z. B. Nierstück, je ca. 60 g),
leicht geklopft
wenig Kümmelpulver
wenig Salz

4 Scheiben Landrauchschinken
(ca. 60 g)

4 dünne Scheiben Appenzeller
(z. B. Surchoix, ca. 100 g)
ca. 25 g Sauerampfer, Stiele entfernt

Bratbutter zum Braten

Zubereiten: Plätzli mit Haushaltpa-

pier trockentupfen, beidseitig würzen. Je ein Plätzli auf eine Schinkenscheibe legen, mit je einer Käsescheibe und Sauerampfer belegen. Schinken zur Hälfte überschlagen, mit Zahnstochern verschliessen. Schnitzel in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 2½ Min. braten. Pfanne von der Platte ziehen, Schnitzel zugedeckt 2 Min. ziehen lassen. Tip: Statt Sauerampfer Bärlauch verwenden.

Dazu passt: Saucenkartoffeln, mit wenig Essig gewürzt.



DER PASSENDE WEIN

Zu diesem Gericht passen kernige Rotweine mit ordentlichem Biss: z. B. junger *Merlot*, *Dôle*, *Gamay* (Wallis), *Pinot noir* (zur Abwechslung einmal aus dem Kanton Schwyz oder dem St. Galler Rheintal). **Servier-Temperatur:** ca. 17 Grad.