

Schwalbennester



Gesamtzeit: 1 h 30 min.

Zubereitung

Schnitzel werden geschnitten, geklopft, und mit Salz und Pfeffer bestreut, eine gleichgroße, dünne Speckscheibe und Wurst auf das Schnitzel gelegt, darauf ein hart gekochtes Ei. Das Schnitzel einrollen und mit Spinat zusammenbinden.

Zwiebel im Fett anrösten und das Fleisch rundherum anbraten.

Unter ständigem Aufgießen im Rohr weichdünsten.

Den Saft mit einer Butterkugel und Rahm verbessern.