

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Kleine Käseschnitzel

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Ich kann mich noch genau daran erinnern, als »sie« uns zum erstenmal besuchen sollte. Hat »er« ein Lampenfieber gehabt! Dicke Kochbücher wurden gewälzt, denn »er« wollte mit einem besonders originellen, pikanten Imbiß glänzen. Ich konnte es schließlich nicht mehr länger mit ansehen und gab »ihm« einen Tip. Was soll ich Ihnen sagen? Es wurde ein toller Erfolg für »ihn«!

KLEINE KÄSESCHNITZEL

Die Käsescheiben halbieren. Den Schinken ebenfalls halbieren und jede Hälfte um eine halbe Scheibe Käse schlagen. Nacheinander vorsichtig in Mehl, mit Milch verschlagenem Ei und Semmelmehl panieren und in heißem Palmin goldgelb braten. Mit Tomaten, grünem Salat und mit Petersilienbüschelchen garnieren. Man kann Kartoffeln, Reis oder Spätzle dazureichen. Eine Tomaten- oder Remouladentunke macht dann das Gericht vollständig.

4 Scheiben Schnittkäse
½ cm dick, (Milkan-
Emmentaler-Block)
4 Scheiben
gekochten Schinken
Mehl, 1 Ei, Milch
Semmelmehl
Palmin zum Braten



