

## Rezept

# Panierte Schinkenscheiben

Ein Rezept von Panierte Schinkenscheiben, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>4</b>	dicke Scheiben (je 100 g) mild geräucherter Schinken (Holsteiner Katenschinken)	$\frac{1}{2}$ l Milch
		<b>4 Scheiben</b> Butter-Zwieback
<b>1 EL</b>	Mehl	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>3 EL</b>	Butterschmalz	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Schinken in die Milch legen und zugedeckt etwa 3 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2. Den Zwieback in eine dicke Plastiktüte bröckeln und mit einem Teigroller zu feinen Bröseln zerdrücken. Die Hälfte der Brösel auf einen flachen Teller streuen. In einen zweiten Teller das Mehl streuen, in einem dritten das Ei leicht verquirlen. Den Backofen mit einer Servierplatte auf 50° vorheizen.
3. Den Schinken abtropfen lassen (die Milch aufheben) und mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Schinkenscheiben in Mehl, dann in Ei, zuletzt in den Zwiebackbröseln wenden, die Panade andrücken. Die Schnitzel im heißen Fett bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in je etwa 4 Min. goldbraun braten (nicht zu lange, sonst wird der Schinken zäh). Die Schnitzel auf Küchenpapier entfetten und im Ofen warm stellen.
4. Im verbliebenen Fett die restlichen Zwiebackbrösel leicht anrösten, langsam die Milch vom Schinken aufgießen und aufkochen lassen, bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und extra zum Schinken servieren. Als Beilage Salzkartoffeln und eingelegte Rote Bete reichen.