



## Feigen-Rohschinken-Schnitzel

- 8 Stk. Zahnstocher
- 8 Stk. dünne Schweinsschnitzel, z.B. Nierstück, ca. 350 g
- 4 Stk. Dörrfeigen, quer halbiert
- 1-2 EL Madeira, nach Belieben
- 8 Stk. Thymianzweiglein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Stk. lange Tranchen Rohschinken, ca. 75 g
- Bratbutter oder Bratcrème

### Jus:

- 1 dl. Weisswein oder Kalbsfond
- 1 dl. Fleischbouillon oder Kalbsfond
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 30 gr. Butter, kalt, gewürfelt

Das Fleisch flach legen. Feigenhälften mit dem Madeira beträufeln, je eine in die Mitte der Schnitzel legen. Mit je einem Thymianzweiglein belegen. Rohschinken darum wickeln, mit Zahnstocher fixieren. In der heissen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten. Herausnehmen, kurz im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen. Für den Jus den entstandenen Bratsatz mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Bouillon oder Kalbsfond zugeben, aufkochen, würzen. Unter Rühren die Butter zugeben, nicht mehr kochen. Die Feigen-Rohschinken-Schnitzel auf vorgewärmte Teller geben, mit dem Jus servieren.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen