

Panierte Maultaschenschnitzel



Schnitzel

Dieses Gericht ergab sich durch den Umstand, vor dem ich bei der Zubereitung der frischen Maultaschen gewarnt habe. Und wobei mir dieser Fehler selbst unterlaufen ist: Ich hatte zu viele frisch gefüllte Maultaschen übereinander gestapelt. Die obersten konnte ich noch einzeln abnehmen, der untere Teil war ein einziger Kloß. Aber, da frisch zubereitet, sicherlich noch verwertbar. Und da man auch die österreichischen Palatschinken – das Pendant zum deutschen gefüllten Pfannkuchen – in einer panierten und gebratenen Variante zubereiten kann, dachte ich mir, dies auch mit dem Maultaschenkloß zu machen: in dicke Scheibe geschnitten, paniert und in Butter angebraten. Quot erat demonstrandum.

Zutaten für 2 Personen:

- 24 frische Maultaschen
- 3 EL Mehl
- 2–3 Eier

- 6 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Für die Maultaschen 1,5 Stdn. |
Vorbereitungszeit 1 Std. 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Die [Maultaschen](#) frisch zubereiten. Vier Lagen mit jeweils 6 gefüllten, noch ungegarten Maultaschen auf einen großen Teller geben und die Lagen mit einem Arbeitsbrett (und eventuell einem Gewicht) beschweren. So sollten die Maultaschen kräftig zusammengepresst werden. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, den Maultaschenkloß im Ganzen vorsichtig in das nur noch siedende Wasser geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Auch das Innere des Kloßes soll gegart sein. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig mit einem großen Messer in zwei dicke Scheiben schneiden.

Auf drei großen Tellern jeweils Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel verteilen. Die beiden Maultaschenschnitzel auf beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann jeweils auf jeder Seite mehlieren, durch die Eier ziehen und in die Semmelbrösel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und jedes Schnitzel auf jeder Seite schön kross und knusprig braten. Herausnehmen und auf zwei Tellern servieren.