

Kloppschinken

Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

4 Scheiben	Schinken, roh (daumendick, ca. 1 cm)
2	Eier
1/2 l	Milch
1 Prise	Muskat
ca. 50 g	Butterschmalz oder Pflanzenöl
4 EL	Mehl
4 EL	Paniermehl

Zubereitung

Zuerst wird der Schinken mariniert. Dazu die Milch mit einer Prise Muskat in eine Auflaufform geben, und die Schinkenscheiben für etwa 5 Stunden darin einlegen. Durch das Einlegen in die Milch wird dem Schinken Salz entzogen und er wird schön mürbe.

Nach ca. 5 Stunden die Eier auf einen Teller geben und mit einer Gabel aufschlagen. Das Mehl auf einen zweiten Teller geben, ebenso das Paniermehl auf einen gesonderten Teller geben.

Anschließend die Schinkenscheiben aus der Milch nehmen, mit Küchenpapier abtrocknen, und dann wie ein Schnitzel leicht klopfen, nicht zu stark, sonst reißt der Schinken.

Jetzt die einzelnen Schinkenscheiben panieren. Dafür den Schinken zuerst von beiden Seiten im Mehl wälzen, dann durch das aufgeschlagene Ei ziehen, und zum Schluss von beiden Seiten im Paniermehl panieren. Die Panade leicht andrücken.

Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und den Kloppschinken, von beiden Seiten, bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Hervorragend schmeckt der Kloppschinken zu Kartoffeln und Spargel, oder einem anderen deftigen Gemüse.

Guten Appetit!