



[Drucken](#)

### Allgäuer Schweinehalssteak mit Rührei, Kräutern und Käse gefüllt



Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinehalssteaks (je etwa 160 g)
- Salz und Pfeffer

#### Für die Füllung:

- 100 g Allgäuer Bergkäse, fein gewürfelt
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 EL fein gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Thymian)

- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 20 g bayer. Butter

#### Für die Panade:

- 2 Eier
- 40 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 20 g bayer. Extrahartkäse

#### Außerdem:

- 3 EL Pflanzenöl zum Braten
- Zahnstocher zum Fixieren

#### Zubereitung:

1. In die Steaks jeweils eine Tasche schneiden, das Fleisch innen und außen würzen.
2. Für die Füllung Käse, Zwiebel und Kräuter vermischen. Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Rührei darin braten. Etwas abkühlen lassen, dann die Käse-Kräuter-Mischung unterheben. Die Steaks damit füllen und mit einem Zahnstocher feststecken.
3. Für die Panade Semmelbrösel mit geriebenem Käse mischen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Mehl und Brösel ebenfalls in je einen Teller füllen.
4. Die Steaks erst im Mehl wenden, leicht abklopfen, dann durch die Eier ziehen, und zuletzt in den Bröseln wenden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin auf beiden Seiten in etwa 8 Min. goldbraun braten.