

Rezept Schnitzel, überbacken mit Bolognese

Zutaten:

Bolognese (von 500 g Hackfleisch)

4 Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel

150 – 220 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse

2 EL Butterschmalz

2 EL Butter

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 190° C vorheizen.

Bolognese herstellen.

Den Hartkäse Feinreiben.

Die Schnitzel in Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern.

Sobald es von beiden Seiten eine braune Farbe bekommt, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Das Bratfett entsorgen und die Sauce in die Pfanne geben.

Den Bratensatz mit einem Kochlöffel loskratzen.

Sobald das Backrohr die optimale Backtemperatur erreicht hat, dann erst die Schnitzel in die Sauce geben und kurz durchkochen lassen.

Schnitzel und Sauce in die Auflaufform geben, mit dem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im Backrohr das Gericht ca. 10 – 12 Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)