

Rezept Schnitzel, überbacken mit Hackfleisch-Käsesauce

Zutaten:

Mornaysauce (von 0,25 l Vollmilch]])

400 – 500 g Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch oder gemischtes Hackfleisch (halb Rinderhackfleisch und halb Schweinehackfleisch)

4 Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel

100 – 150 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse

4 EL Butterschmalz

2 EL Butter

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 190° C vorheizen.

Die Mornaysauce herstellen.

Das Hackfleisch in 2 EL Butterschmalz kräftig anbraten, würzen und es sollte krümelig sein.

Den Hartkäse feinreiben.

Die Schnitzel in 2 EL Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern.

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

Die Mornaysauce nochmals erwärmen.

Schnitzel, Hackfleisch und Sauce in die Auflaufform geben, mit

dem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im Backrohr das Gericht ca. 10 – 15 Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Zurück zu den Fleischrezepten