

Rezept Schnitzel

Zwiebel-Sahne-

Dieses Gericht ist sowohl mit Schweine- als auch mit Putenfleisch superlecker. Verfeinert wird die Soße mit Weißwein.

Zutaten:

4 -5 große Zwiebeln
4 mittelgroße Schnitzel (Schwein oder Pute)
1 Pack. Sahne
Salz
1 Glas trockenen Weißwein
Öl
1 Becher Schmant
2 Teelöffel Gemüsebrühe
Pfeffer
220 g geriebenen Gouda
1 zerdrückte Knoblauchzehe

Zubereitung:

Zunächst die Zwiebeln schälen. Dann in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe im heißen Öl knusprig rösten. Die Schnitzel abwaschen und anschließend trocken tupfen. Es empfiehlt sich, die Schnitzel erst nach dem Braten zu würzen. Die Zwiebel goldgelb aus der Pfanne nehmen.

Eventuell im Backofen die Zwiebeln bei fünfzig Grad warm stellen und nun die Schnitzel von beiden Seiten ungefähr fünf Minuten in dem Bratfett braten. Jetzt muss die Sahne mit dem Schmant, Brühe, Wein und dem Knoblauch verrührt werden.

Die Schnitzel in eine Auflaufform legen und mit den Zwiebeln bedecken. Der Backofen wird nun auf zweihundert Grad gestellt. Jetzt die Sahnemischung über die Schnitzel gießen. Der geriebene Käse kommt jetzt noch obendrauf. Das Ganze für etwa zwanzig Minuten überbacken lassen.

Dazu schmecken Pommes Frites besonders gut, aber auch Kartoffelbrei oder Baguette sind eine perfekte Beilage.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zurück zu den Fleischrezepten