

ZUTATEN 4 PORTIONEN

GESAMTZEIT CA. 1 STUNDE

x SCHWEINESCHNITZEL	8	x PFEFFER	
x BUTTER ALTERNATIV MARGARINE	100g	x SALZ	
x ZWIEBELN	6	x PAPRIKAPULVER	
x WASSER	125ml	x CURRYPULVER	1EL
x TOMATENMARK	1KL. DOSE	x CHAMPIGNONS	250g
x SAHNE	2 BECHER	x MEHL	2EL

ZUBEREITUNG

Die SCHNITZEL "SCHÖN" KLOPFEN UND WÜRZEN. PFANNE MIT BUTTER / MARGARINE ERHITZEN, CURRY HINZUGEBEN UND SCHNITZEL DARIN ANBRÄTEN. DANACH DIE SCHNITZEL AUF EINEN TELLER BEISEITE STELLEN. UND DU SCHON MAL NE AUFLAUFFORM EINLETTEN. DIE PFANNE MIT DEM BRÄTENSATZ WIRD NOCH GEBRAUCHT!

JETZT ABER ERST MAL DIE ZWIEBELN SCHÄLEN UND IN DÜNNE RINGE SCHNEIDEN. DIE SCHNITZEL NAHEZU AUFRICHT (IHR KÖNNT SIE AUCH VORHER HALBIEREN, UM SPÄTER BESSER PORTIONIEREN ZUKÖNNEN) IN DER AUFLAUFFORM SCHICHTEN UND DIE ZWIEBELN DAZWISCHEN LEGEN.

SO NUN IN DER PFANNE DEN BRÄTENSATZ MIT WASSER ABLÖSCHEN - TOMATENMARK EINARBEITEN UND ÜBER DIE SCHNITZEL GIEßEN. CHAMPIGNONS PUTZEN, IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND ANDÜNSTEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN, MIT MEHL BESTÄUBEN. DAS GANZE KURZ ANSCHWITZEN, SAHNE DRÜBERGEBEN UND AUFKochen LASSEN. AUCH DIES NUN ÜBER DIE SCHNITZEL GEBEN.

CA. 20-30 MINUTEN BEI CA. 210° UMWELT IM BACKOFEN ÜBERBACKEN

LÄSST SICH GUT TAGS ZUVOR VORBEREITEN UND AM NÄCHSTEN TAG DANN IN DEN OFEN SCHIEßEN.