

Sahne Schnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schweineschnitzel, 4 Becher Sahne, 250 gr Speck, 250 gr Kochschinken, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eier, 200 gr Paniermehl, 350 gr geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die Eier auf einen Teller schlagen. Das Paniermehl auf einen Teller geben. Die Schnitzel abwechselnd durch die Eier und durch das Paniermehl wälzen. Das ganze zweimal wiederholen.

Die Schnitzel in einer Pfanne anbraten und danach in eine Auflaufform geben.

Den Speck, den Kochschinken und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Die Zubereitung:

Anschließend die Masse über das Fleisch geben. Nun die ersten drei Becher Sahne in die Form geben. Das ganze 4 Stunden ziehen lassen. Die restliche Sahne hinzugeben und über Nacht ziehen lassen. Ab und zu wenden.

Den geriebenen Käse in die Auflaufform geben und anschließend das ganze bei ca. 175 Grad für 30 Minuten in den Backofen geben. Fertig!!!