

Fleisch in Sosse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Flasche Unox Currysosse, 1 Flasche Unox Chilisosse, 1 Flasche Unox Zigeunersosse, 0,5 Flasche Tomatenketchup, 2 große Zwiebeln, 4 mittelgroße Schnitzel.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln in grobere Stücke schneiden, alle Sossen verrühren und in einen Bräter füllen. Nun die Schnitzel in die Sosse legen (das Fleisch muss gut bedeckt sein).

Die Zubereitung:

Den Bräter im Backofen bei 200 grad ca. 1 Stunde garen lassen. Dazu schmeckt Stangenbrot und Salat.