

Schnitzeltopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 große Schnitzel, Pfeffer, Salz, Butter, Mehl, Paniermehl, Ei, 200 gr geschnittene Champignons, 0,5 kg Zwiebeln, 250 gr Kochschinken, 1 Becher süße Sahne.

Die Zubereitung:

- Schnitzel teilen, panieren und braten
- Zwiebeln in Ringe, Champignons in Scheiben und Kochschinken in Würfel schneiden
- in Butter dünsten, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken
- in einer feuerfesten Form lagenweise Schnitzel und Zwiebel-Pilze-Schinkenmischung schichten, jede Lage mit etwas Sahne übergießen und mit Pfeffer bestreuen.
- Sahne zurückbehalten. Das Gericht zudecken und mind. 12 Stunden kühlgestellt ziehen lassen.
- dann die restliche Sahne übergießen und mind. 1 Stunde bei 180°C überbacken, die Hälfte der Zeit mit dem Deckel, dann ohne Deckel.

Dazu passt super franz. Weißbrot oder Knoblauchbrot und grüner oder gemischter Salat

Viel Spass beim Ausprobieren und Guten Appetit