

Sahneschnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Scheiben Schweineschnitzel, 4 große Zwiebeln, 4 Becher süße Sahne, 1 Dose ganze Champignons, 8 Scheiben Toastbrot, 1 Ei, 100 gr Paniermehl, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in Ringe schneiden und Champignons halbieren. Ei auf einen tiefen Teller verquirlen.

Die Zubereitung:

Die Schnitzel im Ei schwenken und durch das Paniermehl wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Fett erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne herausnehmen. Die Zwiebelringe in der Pfanne leicht anbraten. Nun die Schnitzel in einen Bräter legen die Zwiebeln darauf verteilen und die Champignons darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun soviel Sahne in den Bräter geben bis das die Champignons gut bedeckt sind. Mit Alufolie abdecken und über Nacht stehen lassen. Den Bräter in den Backofen stellen und bei 200 Grad ca. 1 1/2 Std. garen lassen. Das Toastbrot rösten und zu den Schnitzeln reichen.
Guten Appetit!