

Eingelegte Schnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schnitzel, 0,6 kg Mett (gewürzt), 2 Zwiebeln, 1 Becher süße Sahne, 2 Becher Schmand, 1 große Dose Champignon, 1 Beutel Bolognese fix.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln kleinschneiden

Die Zubereitung:

Mett mit etwas Fett in der Pfanne anbraten, Zwiebeln dazugeben und dann die Sahne, den Schmand, die Pilze und den Beutel Bolognese fix einrühren. Die Schnitzel in eine Auflaufform legen, dann die Mettmasse darauf verteilen und über Nacht ziehen lassen. Bei ca. 180-200 Grad 1,5 Std geschlossen backen. Guten Appetit !