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

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de