

Schnitzel in Kräuter-Sahnesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Minutensteaks oder Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, 400 gr Schweinemett, 3-4 Zwiebeln, 100 gr Kräuterbutter, 1 Becher süße Sahne.

Die Zubereitung:

Die Schnitzel oder Minutensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in eine flache Auflaufform geben. Dann die Schnitzel mit einer dicken Schicht Mett bestreichen. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und auf das Fleisch geben. Danach die Kräuterbutter darüber verteilen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen, so daß die Schnitzel in der Flüssigkeit garen können. Das Fleisch wird nun im Backofen bei ca. 200°C etwa 60 Minuten gebacken.