

Fleischauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schnitzel (Schwein od. Pute), 250 gr Hackfleisch, 250 kg Kalbsbrät, 0,5 Ei, 0,5 Zwiebel, 250 gr geriebener Emmentaler, 175 gr Sahne, 175 gr saure Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Semmelbrösel, 1 Esslöffel Petersilie (gehackt), 0,5 Knoblauchzehe.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tiefe Fettpfanne einfetten

Die Zubereitung:

Die Schnitzel klopfen, würzen und aufs tiefe Backblech legen.

Hackfleisch, Brät mit Ei, Zwiebel, Petersilie, Semmelbrösel und den Gewürzen zu einer streichfähigen Masse vermischen. Diese auf die Schnitzel streichen.

Danach den Käse mit dem Sauerrahm und der Sahne mischen, etwas schwarzen Pfeffer dazu geben und aufstreichen. Das Ganze gut 1 Stunde im Ofen backen. Dazu Weissbrot und Salat reichen.