

Überbackene Schweineschnitzel

Zutaten

6-8 Stotzenplätzli
Pfeffer, Paprika
Majoran
1 El Mehl
Öl oder Fett
Salz, Streuwürze
1 mittelgrosse Zwiebel
1 El Tomatenpüree
1 dl Rotwein
1 dl Bouillonwasser
1 Büschel Petersilie
50g geriebener Sbrinz
1 dl Rahm
Butterflocken

Zubereitung

Schnitzel beidseitig würzen, leicht mit Mehl bestreuen, im heissen Fett 3 bis 4 Minuten beidseitig braten

In eine feuerfeste Form legen und mit wenig Salz und Streuwürze bestreichen

Zwiebel fein hacken, im Bratfett dünsten, Tomatenpüree begeben und mit Wein und Bouillonwasser ablöschen

Fein gehackte Petersilie, Käse und Rahm untermischen, abschmecken und alles über die Schnitzel verteilen

Einige Butterflocken darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten überbacken

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch