

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Gratinierte Zwiebel-Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel, gemahlener Kümmel, 4 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 1 Pck. Zwiebel-Suppe, Senf,
- 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 50 ml Weißwein, Schnittlauch, Petersilie,
- 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen u. über Nacht in Öl einlegen.



2. Zwiebeln, Knobi abziehen. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Knobi fein hacken. Die Schnitzel mit dem Einlege-Öl in der Pfanne anbraten, herausnehmen, in Auflaufform geben u. mit Senf bestreichen.



3. Zwiebeln im Bratfond andünsten, Knobi zugeben. Salzen u. pfeffern. Alles über den Schnitzeln verteilen. Fix mit Sahne, Milch, Weißwein u. Kräutern anrühren, über den Zwiebeln verteilen.



4. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, den Käse darauf geben u. weitere 25 Min. goldbraun backen.

Tipp des Chaoten: Als Beilage Nudeln oder Pommes reichen!

