Kochen mit Klausi

Leipziger Schnitzeltopf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g (6 St.) Schweineschnitzel, 150 g Champignons, 2 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 50 g Schinkenwürfel, Paprikapulver, Öl,
- 1 kg TK-Leipziger Allerlei, 1 Glas Spargel, Butter, Semmelbrösel,
- 300 ml Hollandaise, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Helle Sauce,
- Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Champignons vierteln. Fleisch mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen.

2. Leipziger Allerlei u. Champignons in heißer Butter anbraten. Spargel in Stücke schneiden (Sud aufheben) u. mit Salz, Pfeffer u. Kräutern unterheben.

3. Fleisch in heißem Öl anbraten, herausnehmen u. in eine Auflaufform legen. Gemüse auf den Schnitzeln verteilen. Schinkenwürfel, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen, mit Cremefine, Hollandaise, Spargelsud ablöschen u. helle Sauce einrühren. Sauce über das Gemüse gießen u. mit Semmelbröseln bestreuen, Butter in Flocken darauf verteilen u. bei 200°C Umluft ca. 25-30 Min. backen.

Tipp des Chaoten: *Dazu Kroketten servieren!*

Erstellt von Klausi am 10.02.2019