

Kochen mit Klaus

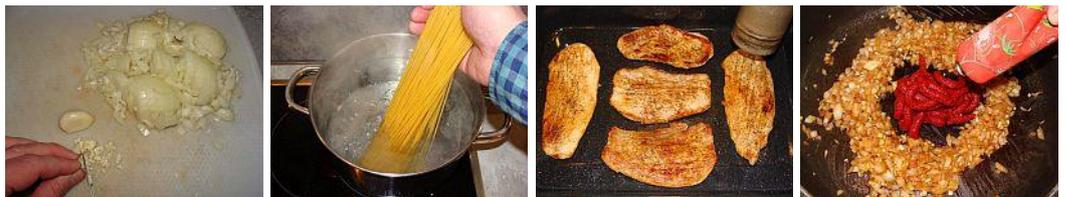
Schlemmerschnitzel

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g (5 St.) Schweineschnitzel, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Öl, Salz,
- Pfeffer, 1 EL Mehl, 100 g Tomatenmark, 200 g Ketchup, 2 EL Senf,
- 80 ml Rotwein, 4 EL brauner Zucker, 3 EL Essig, 230 g Spaghetti,
- 2 TL Worcestersauce, 2 EL Pizzagewürz, 150 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Spaghetti nach Angabe zubereiten u. abgießen (nicht abspülen!).



2. Schnitzel in heißem Öl braun braten, salzen u. pfeffern u. in eine große Auflaufform legen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten. Mehl einrühren, mit Rotwein, u. Ketchup ablöschen. Senf, Essig, Zucker, Worcestersauce einrühren u. dick einkochen lassen. Mit Gewürz, Salz u. Pfeffer würzen.



3. Spaghetti auf den Schnitzeln verteilen, mit Sauce bedecken. Käse darüber streuen u. bei 180°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipps des Chaoten: *Dazu einen trockenen Rotwein genießen!*

