

Kochen mit Klaus

Schweineschnitzel à la Milanese

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 2 Dosen geh. Tomaten, 150 g Tomatenmark, 6 EL Ketchup, Oregano
- Basilikum, 1,2 kg Schnitzel, 4 Knobizehen, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 150 ml Rotwein, Bratensaft, Olivenöl, brauner Zucker, Balsamico,
- 150 g ger. Parmesan, 375 g Mozzarella, Pizzagewürz, 2 TL Brühe

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi abziehen u. fein würfeln. Tomaten abgießen, Saft dabei auffangen. Tomatenstücke mit 100 g Tomatenmark, je 2 TL der Kräuter u. 2-3 EL Ketchup verrühren.



2. Schnitzel waschen, trockentupfen u. in heißem Öl von beiden Seiten 5 Min. braten. Salzen, pfeffern, in eine große Auflaufform legen u. mit der Tomatenmasse bedecken. Mozzarella in Scheiben schneiden, auf den Schnitzel verteilen u. salzen. Parmesan darüber streuen u. bei 120°C im vorgeheizten Ofen backen bis der Käse zerlaufen ist.



3. Zwiebeln u. Knobi in heißem Olivenöl anbraten, restl. Tomatenmark einrühren, nach 2 Min. Brühe, Tomatensaft, Rotwein, restl. Tomaten u. Ketchup zugießen, einköcheln lassen. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, 1 EL Bratensaft, je 2 EL Balsamico & Zucker u. Kräutern würzen.



4. Schnitzel auf der Sauce zur Beilage u. Basilikum bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Spaghetti servieren. Genial lecker!



Erstellt von Klaus am 17.12.2017