

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Spessarter Schnitzelpfanne

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 8 Schweineschnitzel (à 125 g), 400 g br. Champignons, 3 Knobizehen
- 3 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch 300 g geräuch. Speck, Öl, Salz, Pfeffer,
- 1 Pck. Cheddarkäse, 750 ml Cremefine, 250 ml Milch, 1 EL Bratensaft
- 2 Pck. Fix für Jägersauce, 1 Pck. Fix für Rahmsauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi in kleine Würfel, Speck in Streifen, Lauch in Ringe, Pilze in Spalten schneiden. Fleisch waschen, trocknen u. in heißem Öl kurz beidseitig anbraten, salzen. Schnitzel in eine Auflaufform legen, salzen, pfeffern u. mit dem Käse belegen.



2. Speck knusprig anbraten, Zwiebeln, Lauch, Pilze u. Knobi nacheinander mitbraten. Salzen u. pfeffern. Alles auf den Schnitzeln verteilen. Saucen mit Bratensaft in Cremefine u. Milch anrühren u. über die Schnitzel gießen. Abgedeckt für 24 Std. kühl ziehen lassen.



3. Am nächsten Tag im vorgeh. Backofen bei 180°C ca. 80 Min. garen.



Tipp des Chaoten: *Dazu breite Bandnudeln servieren! Lecker!*

