

Kochen mit Klaus

Zigeuner-Ofenschnitzel (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g (3-4 St.) Putenschnitzel, 200 g Champignons, 2 Knobizehen, Öl
- 1 Chili, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 rote Paprika, Paprikapulver,
- 60 g Schinkenwürfel, 3 EL Tomatenmark, 1 EL scharfes Paprikamark
- 200 ml Sahne, 100 ml Rotwein, 300 ml Zigeunersauce, 1 EL Mehl,
- 250 ml Brühe, Bratensaft, Majoran, Petersilie, 200 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein würfeln. Pilze vierteln, Paprika in Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, Tomaten- u. Paprikamark mitbraten. Mehl unterrühren, mit Rotwein, Brühe, Zigeunersauce u. Sahne ablöschen. Pilze u. Paprika unterheben u. 15 Min. köcheln lassen. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Pute darauflegen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Restl. Sauce u. Käse auf den Schnitzeln verteilen, bei 175°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!

