



Hauptgang

# Kartoffelauflauf mit Schnitzel

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1.5 kg Kartoffeln, gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 EL Bratbutter für das Anbraten der Kartoffeln
- 2 grosse Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
- 4 grosse Schweineschnitzel
- 400 gr Emmentalerkäse, gerieben
- 1 Becher Crème fraiche (ca. 2 dl)
- 2 Becher Rahm (Sahne), süss (ca. 4 dl)
- 1 Bund Schnittlauch (oder Petersilie)
- Eier für das Panieren der Schnitzel
- Paniermehl
- Bratbutter für das Anbraten der Schnitzel
- Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Backofen** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Bratbutter, Zwiebeln, Kartoffeln** In einer grossen, weiten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Zwiebeln mitsamt Knoblauch andünsten. Die Kartoffel dazugeben und auf kleinem Feuer braten. Mehrmals umschichten. Mit kräftig Aromat, sowie Salz und Pfeffer würzen
- Schnitzel** Die Schnitzel würzen, Ei und Paniermehl wenden und in einer zweiten Bratpfanne, mit einem Esslöffel Bratbutter braten. Anschliessend in mundgerechte Stücke schneiden.
- Gratinform** Eine Gratinform mit Butter ausstreichen.
- Bratkartoffeln** Die Hälfte der Bratkartoffel/Zwiebelmischung hineingeben, die Schnitzelstücke darauf verteilen und mit dem Rest der Bratkartoffeln abdecken.  
In einer Schüssel die Crème fraîche mit Rahm, Schnittlauchröllchen sowie Käse mischen. Den Guss über die Kartoffeln giessen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.