



Hauptgang

Schlemmerschnitzel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

4 Stück	grosse Schweineschnitzel
250 gr	Kalbsbrät
250 gr	Champignons, putzen und in feine Scheiben schneiden
200 gr	Käse (Emmentaler, kräftig oder anderer), zum Überbacken
1 grosse	Zwiebel, schälen und fein hacken
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Rahm (Sahne)
2 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Butter für das Andünsten der Zwiebel und Champignons
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Butter, Zwiebel, Champignons	Die Zwiebeln zusammen mit den Champignons in einer Kasserolle im heissen Olivenöl andünsten. Die Masse erkalten lassen und in einer Schüssel unter das Kalbsbrät mischen.
Gratinform, Butter	Eine weite, flache Gratinform ausbuttern.
Schnitzel	Die Schnitzel mit einem Fleischgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) würzen und die Gratinform legen.
Brät-Zwiebel-Champignon-Masse	Die Brätmasse über die Schnitzel verteilen und danach mit dem Käse bestreuen
Rahm, Gemüsebouillon	Den Rahm und die Gemüsebouillon dazugiessen und im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten überbacken. Dazu passen Nudeln und auch Spätzle.

TIPP:

Die Schlemmerschnitzel lassen sich auch gut vorbereiten. Im Kühlschrank aufbewahren und vor Eintreffen des Besuchs in den Ofen damit. Grössere Mengen für Partys im rechteckigen Blech des Backofens zuzubereiten.