



Hauptgang

Zwiebelschnitzel in Riesling-Rahm

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

4 Stück	Schweinsschnitzel gross
250 gr	Schinken, gekocht, ein Würfel geschnitten
750 gr	Zwiebeln (Gemüsezwiebeln), geschält und in Ringe geschnitten
1 Becher	Sauerrahm
2 dl	Rahm (oder Halbrahm, oder Saucenrahm)
2 dl	Riesling, trocken (mit einem würzigen Chardonnay auch möglich)
1 Stück	Rindsbouillonwürfel
1 Beutel	Zwiebelsauce von Knorr
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter zum Anbraten der Schnitzel
	Etwas Cayennepfeffer

Zubereitung:

Schnitzel	Die Schnitzel würzen und in der Bratbutter beidseitig kurz aber scharf anbraten.
Gratinform	Die Schnitzel nebeneinander (oder leicht überlappend) in eine flache und breite Gratinform legen.
Schinkenwürfel, Zwiebeln	Die Schinkenwürfel in der selben Bratpfanne allseits kurz anbraten und danach über die Schnitzel in der Gratinform verteilen. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in der selben Bratpfanne goldgelb dünsten. Vielleicht noch etwas Bratbutter zufügen. Danach über die Schnitzel gleichmässig verteilen.
Weisswein, Sauerrahm sowie Rahm, Bouillonwürfel und den Inhalt des Beutels Knorr Zwiebelsauce	Den Bratfond in der Bratpfanne mit dem Weisswein ablöschen. Den Rindsbouillonwürfel dazugeben und auflösen lassen. Den Sauerrahm sowie den Rahm dazugeben. Den Beutel Zwiebelsauce in die Sauce streuen und umrühren. Die Sauce zu einiger sämigen Konsistenz einkochen lassen. Gleichmässig über die Schnitzel giessen. Über Nacht mit Folie zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
Backofen	Den Backofen auf 150 Grad vorheizen und die Zwiebel-Schnitzel während 60 Minuten backen.

Tip: Kann auch mit Pouletbrüsten zubereitet werden. Dazu passen Frischeierspätzli (Knöpfli) oder feine Teigwaren.