

Schnitzel Elsässer Art



Das brauchst du (für 4 Portionen)

4 Hähnchenbrustfilets oder Putenbrustschnitzel
500 g geriebenen Hartkäse (Emmentaler und/oder Parmesan)
2 Zwiebeln
1 Becher Schlagsahne
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide das Fleisch in kleine Filet-Stückchen.
- 2.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Würze es mit Salz, Pfeffer und Muskat
- 4.) Brate es kurz in einer Pfanne mit Butterschmalz an, so dass eine goldbraune Kruste entsteht.
Nicht ganz durchbraten, sonst wird das Fleisch trocken!
- 5.) Gib das Fleisch in eine feuerfeste Auflaufform.
- 6.) Schneide die Zwiebeln in Ringe und karamellisiere sie in der selben Pfanne wie das Fleisch an.
- 7.) Gib die Sahne und die Gemüsebrühe über das Fleisch.
- 8.) Gib die Zwiebeln ebenfalls über das Fleisch.
- 9.) Reibe den Käse obendrüber.
- 10.) Backe das Ganze für 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen.

Dazu passen Kartoffeln oder Spätzle.