

# Zwiebel-Sahneschnitzel

## Für 6 Personen:

600 g Zwiebeln	750 g Champignons	6 Schweineschnitzel (à 175 g)
3-4 EL Öl und etwas Öl	Salz	1 TL Majoran
400 g Schlagsahne	1 TL klare Brühe	Majoran

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schnitzel mit Papierküchentuch trocken tupfen.

Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Schnitzel in der Auflaufform verteilen.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett portionsweise unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sahne, 1/4 l Wasser und Brühe einrühren und aufkochen.

Pilzsoße über die Schnitzel gießen. Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 1 Stunde schmoren.

Ofen auf 175 °C (Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) runterstellen, Alufolie abnehmen und Schnitzel für weitere 30-45 Minuten schmoren. Mit frischem Majoran garnieren. Dazu schmeckt Baguette.

NN am 27. März 2024