

Zwiebel-Schnitzel mit Sahne aus dem Ofen

Für 6 Personen:

1,2 kg Schweineschnitzel	3 Gemüsezwiebeln	2 Frühlingszwiebeln
150 g Champignons	200 g Gouda	70 g Mehl
500 ml Weißwein	400 ml Sahne	1 EL grüner Pfeffer
0,5 TL Muskatnuss	8 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten etwas mit Salz und Pfeffer bestreuen und anschließend im Mehl wenden. (Das restliche Mehl für später beiseitestellen.) Die Schnitzel nach und nach in einer Pfanne im heißen Sonnenblumenöl kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Nach dem Anbraten werden die Schnitzel ebenfalls zur Seite gestellt.

Nun zuerst die Zwiebel-Ringe in die Pfanne geben, in der vorher die Schnitzelchen angebraten wurden und ebenfalls anbraten. Champignons und Frühlingszwiebeln hinzugeben, sowie den grünen Pfeffer. Das restliche Mehl darüberstreuen und unterrühren. Es verhilft später dazu, dass die Soße schön sämig wird.

Jetzt mit Weißwein ablöschen und zirka 10 Minuten bei leicht reduzierter Hitze köcheln lassen. Nun mit der Kochsahne aufgießen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Soße mit Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zuvor angebratenen Schnitzel dann in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform (oder ein tiefes Backblech) schichten und die Zwiebel-Champignon-Sahne-Soße darüber gießen.

Den geriebenen Gouda darüberstreuen und bei 160 C Ober Unterhitze (Umluft klappt auch) in den vorgeheizten Backofen oder Grill (indirekte Hitze) packen und für zirka 50 Minuten bis eine Stunde backen, bis der Käse eine goldbraune Farbe bekommt.

Anja Würfl am 28. September 2020