

Räuber-Fleisch

Für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel	500 g Champignons	2 Paprikaschoten
100 g, magerer Speck	2 Gewürzgurken	1 Becher Schmand
2 EL Tomatenmark	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
250 ml Brühe	Tabasco	Salz, Pfeffer, Öl
Paprikapulver, rosenscharf	Käse	

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Zwiebel in einer leicht gefetteten Pfanne anbraten. Speck, Champignons, Gewürzgurke und Paprika dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann den gepressten Knoblauch hineingeben, alles mit 250 ml Brühe aufgießen, den Becher Schmand und das Tomatenmark unterrühren.

Mit der Hot Pepper Sauce, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und die Sauce über die Schnitzel in der Auflaufform gießen. Bei 170°C Umluft 30 min. überbacken.

Etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen.

NN am 14. April 2021