

Schnitzel-Schichtbraten

Für 8 Personen:

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 TL + etwas Zucker	2 EL Thymian	2 EL Oregano
1 EL + etwas Pfeffer	1 EL + etwas Salz	1 Glas geröstete Paprika
7-9 Stiele Basilikum	8 Schweineschnitzel	24 Scheiben Bacon
350 ml Gemüsebrühe	1,5 EL Tomatenmark	2 EL Ajvar
3 EL Schmand	Edelsüßpaprika	2 Dosen stückige Tomaten
Frischhaltefolie	Küchengarn	

Zwiebeln schälen und 7 Zwiebeln in fein Ringe schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zwiebelringe, Knoblauch, 2 EL Öl, 1 TL Zucker, getrockneten Thymian, Oregano, 1 EL Pfeffer und 1 EL Salz gut vermengen. Paprika in eine Sieb gießen gut abtropfen lassen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sehr flach klopfen. 3 Küchengarnschnüre (à ca. 80 cm lang) auf ein Backblech legen. In einem Abstand von ca. 2 cm. Dann 6 Küchengarnschnüre (à ca. 50 cm lang) senkrecht in einem Abstand von knapp 2 cm) darauf legen.

Ein Schnitzel mittig auf das Garn setzen. Knapp 1/7 der Zwiebelringe darauf verteilen. 3 Scheiben Frühstücksspeck darauf legen. Mit 1/7 des Paprikas belegen und 1/7 des Basilikums belegen. Restlichen Zutaten ebenso einschichten. Oberes Schnitzel nur mit restlichen Zwiebelringen belegen und mit 3 Scheiben Frühstücksspeck abschließen. Mit dem Garn fest zusammenbinden.

Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen (175 °C) 2 1/2 Stunden backen.

Restliche Zwiebel fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel zufügen und glasig dünsten. Tomatenmark und Ajvar zufügen, anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Mit Tomaten, Schmand ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze 8 min. köcheln lassen.

Braten aus dem Ofen nehmen, mit Thymian, Basilikum und Kirschtomaten garniert anrichten. Soße in einem Schälchen extra dazu reichen.

NN am 17. Januar 2022