

Schnitzel einmal anders

Für 4 Personen:

4 Sch. Schweinenacken (2 cm dick)	100 g Bacon	3 Eier
2 Zwiebeln	1 EL Senf	Panko
Schmalz	Salz, Pfeffer	

Das Fleisch klopfen, salzen, pfeffern und von beiden Seiten mit Senf bestreichen. In Semmelbröseln wälzen und mit der Hand fest drücken. Am besten geht es in einem Plastikbeutel. Das Fleisch durch verquirlte Eier ziehen und in heißem Fett langsam goldbraun braten. Anschließend in eine Auflaufform geben. Die Fleischscheiben jeweils mit in Halbringe geschnittenen Zwiebeln und einer Scheibe Speck belegen und so nah wie möglich zueinander legen. Zudeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Den Deckel dann abnehmen und noch 10 Minuten fertig backen.

NN am 12. November 2023