

Pfarrer-Schnitzel

Für 5 Personen:

5 Nackensteaks	1 große Zwiebel	5 Knoblauchzehen
500 ml Rinderbrühe	100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Lorbeer
Öl, Mehl		

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, salzen und würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Das gebratene Fleisch mit ein paar Lorbeerblättern in eine Auflaufform legen. Das Öl in der Pfanne nicht wegwerfen, sondern darin den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Zwiebel anbraten.

Wenn der Knoblauch und die Zwiebel angebraten sind, die ganze Fläche der Pfanne mit Mehl bestäuben und die Brühe angießen. Kurz köcheln lassen und zum Schluss salzen und würzen. Diese Mischung auf das Fleisch geben.

In den vorgeheizten Backofen schieben und mit Alufolie zugedeckt bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Gelegentlich mit Weißwein angießen. Kurz vorm Schluss die Alufolie abnehmen und noch so lange backen, bis es knusprig ist.

NN am 10. Februar 2024