

Pfarrer-Schnitzel mit Knoblauch

4-5 Nackensteaks	1 große Zwiebel	5 Knoblauchzehen
Rinderbrühe	100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Lorbeer
Öl, Mehl		

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, salzen, würzen, in Mehl wenden, in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten und dann mit ein paar Lorbeerblättern in eine Auflaufform legen.

In der Pfanne den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Zwiebel anbraten.

Wenn Knoblauch und Zwiebel angebraten sind, die ganze Fläche der Pfanne mit Mehl bestäuben und Brühe angießen. Kurz köcheln lassen, zum Schluss salzen und würzen. Diese Mischung auf das Fleisch geben, in den vorgeheizten Backofen schieben, mit Alufolie abdecken und bei 180°C 45 Minuten backen. Gelegentlich Weißwein angießen. Kurz vor Ende die Alufolie abnehmen und backen, bis es knusprig ist.

NN am 02. April 2025