

Schnitzel-Schichtbraten

Für 8 Personen

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Zucker	2 EL Thymian
2 EL Oregano	1 EL Pfeffer	1 EL Salz
1 Glas geröst. Paprika	7-9 Stiele Basilikum	8 Schnitzel (à 175 g)
24 Sch. Bacon	350 ml Gemüsebrühe	1 $\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
Paprikapulver	2 Dosen stückige Tomaten	

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 Küchengar schnüre (à 80 cm lang) auf ein Backblech legen. In einem Abstand von 2 cm. Dann 6 Küchengar schnüre (à 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 1/4 Stunden backen. Restliche Zwiebel fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel zufügen und darin glasig dünsten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen.

Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 8 Minuten köcheln lassen.

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

NN am 28. September 2025