

Geschichtetes Fleisch mit Käse

250 g Emmentaler, Scheiben	250 g Schmand	200 g Schinken
500 g halbierte Schnitzel	2 große Zwiebeln	120 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden oder Filet-Scheiben verwenden; die Scheiben würzen, in einer schmalen Auflaufform abwechselnd eine Schicht aus Fleisch-, Zwiebel-, Käse-, Schinken-Scheibe senkrecht einstellen.

(Falls nötig, die Vorbereitung hier beenden, die Auflaufform abdecken und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag aufbewahren.)

Den Schmand auf der senkrechten Schichtung verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 170° Umluft 50-60 min, je nach Fleisch, garen.

Wenn das Fleisch gar ist, den Sud abgießen und binden oder einfach so lassen.

Dazu passen glasierte Kartoffeln, Spätzle, Knödel und ein Salat.

Es kann beliebiges Fleisch verwendet werden, auch Rind eignet sich, braucht aber etwas länger.

NN am 27. November 2025