



Zwiebel - Sahne - Schnitzel

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine geölte Auflaufform legen.

Zwiebeln und Champignons im Bratfett portionsweise unter Wenden goldbraun braten. Etwas Mehl hinzugeben und kurz anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit Sahne und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ablöschen, die Instantbrühe einrühren und die Sauce etwas einkochen lassen.

Die Pilzsauce über die Schnitzel gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zunächst 1 Stunde schmoren. Danach die Alufolie entfernen und offen bei 175 Grad weitere 30-45 Minuten schmoren.

Nudeln oder Kartoffelpüree und grünen Salat dazu reichen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 406



Zutaten für 2 Portionen:

300 g Zwiebel(n)

375 g Champignons

etwas Öl

2 Schweineschnitzel

Salz und Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Majoran, getrockneter

200 g Sahne

$\frac{1}{2}$ TL Gemüsebrühe, instant

1 EL Mehl

Rezept von: Nudili