



LECKER

## Zwiebel-Sahneschnitzel

★★★★☆ (168) 4 Sterne von 5



Sahneschnitzel sind ein echter Klassiker! Deswegen zögern wir nicht lange und verraten dir das ultimative Schlemmer-Rezept aus dem Ofen. Darauf freut sich die ganze Familien weit im Voraus.

### Zutaten

Für 2 Personen

- 600 g Zwiebeln
- 750 g Champignons
- 6 Schweineschnitzel (à ca. 175 g)
- 3-4 EL + etwas Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 400 g Schlagsahne
- 1 TL klare Brühe
- Majoran
- Alufolie

### Zubereitung

135 Minuten

 leicht

1.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schnitzel trocken tupfen. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin

von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine geölte Auflaufform legen

2.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett portionsweise unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sahne, 1/4 l Wasser und Brühe einrühren, aufkochen

3.

Pilzsoße über die Schnitzel gießen. Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 1 Stunde schmoren. Offen bei 175 °C (Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) weitere 30-45 Minuten schmoren. Mit Majoran garnieren. Dazu schmeckt Baguette

4.

Getränk: kühles Bier