



ZWIEBEL SCHNITZEL



ZUTATEN:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 rote Zwiebel
- 200 g Gratinkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Creme Fraiche
- 400 ml Brühe
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 EL Öl

ZUBEREITUNG:

Die Schweineschnitzel werden mit etwas Öl im heißen Dutch Oven von beiden Seiten angebraten und dabei auch gleich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Zwiebeln in Ringe, die dann in den Dutch Oven wandern, nachdem Du die angebratenen Schnitzel beiseite gelegt hast. Nun gibst Du den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch dazu.

Wenn die Zwiebeln angebraten sind, dann gibst Du die Brühe und den Creme Fraiche dazu. Das wird mit etwa 2 EL Mehl abgebunden bis es leicht sämig wird. Jetzt legst Du die Schnitzel dazu und regelst den Dutch Oven bei geringer Unterhitze und mittlerer Oberhitze ein.

Nach 20 Minuten kommt der Käse mit hinein und wir bei großer Oberhitze überbacken.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

