



Zwiebel-Sahne-Schnitzel



Zutaten

4	Schweineschnitzel (2 große)
1 EL	Öl
1 EL	Butter
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 TL	Mehl
1 EL	Röstzwiebeln
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
150 g	Crème fraîche
60 g	geriebener Käse
1 TL	Majoran, getrocknet
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Petersilie, frisch

Sonstiges

Frischhaltefolie

Rezeptinfo

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1640,1 kJ, 392 kcal, 13,9 g Kohlenhydrate, 24,5 g Eiweiß, 27 g Fett, 102 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Der panierte Klassiker aus der Pfanne war gestern! Dieses Highlight darfst du dir nicht entgehen lassen: leckere Schweineschnitzel aus dem Ofen. In einer aromatischen Soße aus Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Sahne mit einer krossen Käsehaube sind sie ein absolutes Muss für Schnitzel- und Soßen-Fans. Hier erwartet dich viel mehr, als nur ein Klassiker. Probier's gleich aus!

Step 1:

Zu Beginn klopfst du die Schweineschnitzel vorsichtig zwischen Frischhaltefolie auf ca. 1 cm flach. Dann erhitzt du Öl in einer Pfanne und brätst die Schnitzel von beiden Seiten scharf an. Jetzt kannst du sie in eine Auflaufform legen.

Step 2:

Nun kannst du die Zwiebeln in Ringe schneiden. Dann zerlässt du die Butter in der gleichen Pfanne, in der du eben die Schnitzel gebraten hast und lässt die Zwiebeln in der Pfanne glasig werden. Dann drückst du den Knoblauch durch eine Presse und gibst ihn ebenfalls mit dazu. Schwitze den Knoblauch mit den Zwiebeln noch weitere 30 Sekunden an. Anschließend gibst du das Mehl und die Röstzwiebeln dazu und löschst nach ca. 30 Sekunden alles mit Gemüsebrühe ab. Jetzt rührst du die Sahne und Crème Fraîche und Röstzwiebeln unter. Im Anschluss würzt du die Soße mit Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Step 3:

Jetzt verteilst du die Zwiebelsoße über den Schnitzeln. Dann schneidest du Petersilie klein und streust sie auf die Schnitzel, bevor du den Käse darüber verteilst. Die Zwiebel-Sahne-Schnitzel werden für ca. 15 Minuten bei 200 °C Ober-/ Unterhitze gebacken, bis der Käse goldbraun ist.