

# Schnitzel-Schichtbraten

## Für 8 Personen:

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Zucker	2 EL getrock. Thymian
2 EL getrock. Oregano	1 EL Pfeffer	+ etwas Pfeffer
1 EL Salz	1 Glas geröstete Paprika	7-9 Stiele Basilikum
8 Schweineschnitzel	4 Scheiben (à 10 g) Bacon	350 ml Gemüsebrühe (instant)
1 ½ EL Tomatenmark	Edelsüßpaprika	2 Dosen stückige Tomaten

Zwiebeln schälen und 7 Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Zwiebelringe, Knoblauch, 2 EL Öl, 1 TL Zucker, getrockneten Thymian, Oregano, 1 EL Pfeffer und 1 EL Salz gut vermengen. Paprika in eine Sieb gießen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sehr flach klopfen. 3 Küchengarnschnüre (à ca. 80 cm lang) auf ein Backblech legen. In einem Abstand von ca. 2 cm. Dann 6 Küchengarnschnüre (à ca. 50 cm lang) senkrecht in einem Abstand von knapp 2 cm) darauf legen.

Ein Schnitzel mittig auf das Garn setzen. Knapp 1/7 der Zwiebelringe darauf verteilen. 3 Scheiben Frühstücksspeck darauf legen. Mit 1/7 des Paprikas belegen und 1/7 des Basilikums belegen. Restlichen Zutaten ebenso einschichten. Oberes Schnitzel nur mit restlichen Zwiebelringen belegen und mit 3 Scheiben Frühstücksspeck abschließen. Mit dem Garn fest zusammenbinden.

Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 2 1/4 Stunden backen. Restliche Zwiebel fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel zufügen und darin glasig dünsten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Braten aus dem Ofen nehmen, auf einem Brett nach Belieben mit Thymian, Basilikum und Kirschtomaten garniert anrichten. Soße in einem Schälchen extra dazu reichen.

NN am 04. April 2023