

# Schnitzel-Schichtbraten mit Tomaten-Soße

## Für 8 Portionen

8 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Zucker	2 EL Oregano	2 EL Thymian
Salz, Pfeffer	1 Glas	geröst. Paprikaschoten
1 Topf Basilikum	8 Schweineschnitzel a 175 g	24 Scheiben Bacon
350 ml Gemüsebrühe	1 ½ EL Tomatenmark	Paprikapulver, edelsüß
2 Dosen stück. Tomaten		

## Zum Garnieren:

Thymian, frisch	Basilikum, frisch	Kirschtomaten, frische
-----------------	-------------------	------------------------

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen. 7 Zwiebeln in feine Ringe schneiden und die Knoblauchzehen hacken. Die Zwiebelringe in einer Schüssel zusammen mit dem gehackten Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Zucker, Oregano, Thymian, 1 gestrichenen EL Salz und einem 1 EL schwarzem Pfeffer aus der Mühle gut vermengen.

Die gerösteten Paprika abtropfen lassen und würfeln. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Die Schnitzelscheiben abspülen, trocken tupfen und die Scheiben zwischen Frischhaltefolie sehr flach klopfen. 3 Küchengarnstücke (à ca. 80 cm lang) in einem Abstand von ca. 2 cm auf ein Backblech legen. Dann 6 Küchengarnstücke (à ca. 50 cm lang) senkrecht in einem Abstand von ebenfalls 2 cm darauflegen.

Eine Schnitzelscheibe mittig auf das Garnnetz legen. Etwa 1/8 der gewürzten Zwiebelringe darauf verteilen und 3 Scheiben Frühstücksspeck darauflegen. Mit jeweils 1/7 der Paprikawürfel und des Basilikums belegen. Die restlichen Zutaten ebenso darauf schichten. Die obere, letzte Schnitzelscheibe nur mit den gewürzten Zwiebelringen und den Bacon belegen.

Nun zuerst die 6 kurzen Küchengarnenden, dann die 3 langen Küchengarnenden fest um den Braten schnüren und verknoten. Dann die Gemüsebrühe angießen und den Braten im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 2 1/4 Stunden garen.

Die übrige Zwiebel fein würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Dann das Tomatenmark zugeben, anschwitzen und mit etwas Salz, einigen Umdrehungen schwarzem Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und dem Paprikapulver würzen.

Dann die stückigen Tomaten mitsamt dem Saft zugießen, aufkochen lassen und anschließend bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen.

Den Braten aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann auf ein Brett setzen, aufschneiden und mit frischem Thymian, Basilikum und Kirschtomaten garniert anrichten. Die Tomatensauce in eine Schale oder Sauciere geben und dazu reichen.

NN am 08. April 2021