

# Schnitzel-Pfanne

## Für 12 Portionen

|                            |                       |                                    |
|----------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 12 große Schweineschnitzel | Salz, Pfeffer, Butter | 12 Scheiben Käse                   |
| 1 kg Champignons           | 3 Zwiebeln            | 250 g Bacon                        |
| 4 Stangen Porree           | 750 ml Schlagsahne    | 250 g Schmand                      |
| Paprikapulver, edelsüß     | Curry                 | 2 Pck. Jägersauce, (Fertigprodukt) |

Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fettpfanne des Backofens einfetten, die rohen Schnitzel nebeneinander hineinlegen und auf jedes Schnitzel eine Scheibe Chesterkäse legen. Pilze putzen, mit Küchenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln, Speck würfeln. Speck, Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne anbraten, mit Pfeffer würzen, anschließend über die Schnitzel verteilen. Porree putzen, waschen, das Grün entfernen und nur das Weiße in Ringe schneiden, auch auf den Schnitzeln verteilen. Sahne und Schmand verrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Curry würzen. Jägersauce in die kalte Sahne einrühren und über die Schnitzel in der Fettpfanne gießen.

Das Ganze abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Am nächsten Tag die Schnitzelpfanne im Backofen bei 180°C etwa 90 Minuten garen.

Dazu passt Rohkostsalat, Reis oder Baguette.

NN am 13. Dezember 2023