

Allgäuer Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schnitzel	Fett	Salz
4 Sch. Schinken	2 Tomaten	4 Allgäuer Emmentaler
$\frac{1}{4}$ L Brühe	1 EL Tomatenmark	2 EL Sahne
3 EL Weißwein		

Die Schnitzel waschen, abtupfen und klopfen.

In einer hohen Pfanne das Fett erhitzen und das Fleisch darin braten, leicht salzen.

Auf eine feuerfeste Platte oder eine Auflaufform legen und mit je einer Scheibe Schinken, Tomate und Emmentaler belegen. 5-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce die Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Mit Tomatenmark abschmecken und mit Sahne und Weißwein verfeinern.

Die Sauce getrennt zum Fleisch reichen.

NN am 29. März 2024