

Steirische Winzer-Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel	100 g Kochschinken	150 g Käse
2 TL Kräuter der Provence	2 EL	Butterschmalz
$\frac{1}{4}$ L Weißwein	$\frac{1}{8}$ L süße Sahne	1 Bund Schnittlauch
Sal, Pfeffer	Zucker	Mehlbuter
1 EL Kürbiskerne		

Die Schnitzel salzen, pfeffern und in Öl oder Butterschmalz kurz anbraten, dann in einen Schmortopf legen und mit Kräutern der Provence bestreuen.

Den Bratsatz mit Wein und süßer Sahne aufgießen, den Streichkäse dazugeben und kochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Schinken in Streifen schneiden, zugeben und die Soße mit Zucker abschmecken. Evtl. mit etwas Mehlbuter andicken, bis die gewünschte Konsistenz der Soße erreicht ist.

Die Soße über die Schnitzel geben und die Schnitzel zugedeckt bei ca. 170 Grad in ungefähr einer halben Stunde fertig garen.

Noch besser schmeckt es, wenn man die Winzerschnitzel über Nacht zugedeckt kühl stellt und am nächsten Tag im Backofen in ca. 3/4 Stunden fertig gart.

Vor dem Servieren dick mit Schnittlauch und grob gehackten, kurz in einer Pfanne gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelgratin, Nockerl, Petersilienkartoffeln oder Reis.

NN am 02. Juli 2024