

Zwiebel-Schnitzel

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	3 EL Mehl
65 g Butter	500 g Zwiebeln, Ringe	Knoblauch
200 g Sahne	200 g gerieb. Käse	

Die Schnitzel unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer auf beide Seiten bestreuen.

Das Mehl auf einen flachen Teller geben und die Schnitzel darin wenden; überschüssiges Mehl abklopfen.

Etwa 30 g Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Schnitzel auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind, aber nicht durchgaren.

Eine flache Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und die angebratenen Schnitzel hineinlegen.

Zwiebeln in Ringe schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin glasig und leicht goldgelb dünsten.

Knoblauch schälen, fein hacken und zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten, bis er duftet; mit Kräutern würzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebelmischung auf die Schnitzel in der Auflaufform verteilen, Die Sahne über Schnitzel und Zwiebeln gießen, sodass alles bedeckt ist.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Folie entfernen und den geriebenen Käse über die Zwiebeln streuen.

Die Auflaufform in den kalten Backofen stellen und auf 200°C Ober-/Unterhitze schalten.

Etwa 20 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist und die Soße blubbert; danach noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren; besonders lecker mit frischem Baguette.

NN am 12. November 2025