

Wiener Schnitzel – überbacken

Zutaten:

Für 6 Personen:

6 Stk. Schweinsschnitzel, 2 Zwiebeln, 200 g Schinken, 250 g Pilze (Eierschwammerl, Champions,...) Salz, Pfeffer, 200 ml Obers, 150 g Sauerrahm, 200 g Gouda gerieben, Mehl, 2 Eier und Brösel zum Panieren, Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Die Schnitzel, klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl, Eier und Brösel panieren, in heißem Butterschmalz heraus backen und in eine passende Auflaufform legen. Kleingeschnittene Zwiebel und Schinken anrösten. Die geputzten und geschnittenen Pilze dazugeben und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Obers und Sauerrahm versprudeln, untermischen und über die Schnitzel gleichmäßig verteilen. Mit geriebenen Käse bestreuen und mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. Mindestens 12 Std. (bis zu 24 Std. kein Problem) in den Kühlschrank stellen. Im vorgeheiztem Backrohr bei 180 °C (Ober.- Unterhitze) etwa 30 – 40 Minuten backen.