

## Zwiebelfleisch



Eines meiner Lieblingsessen. Auch für eine Party immer ein Hit. Lässt sich super vorbereiten. Wird zum Fest nur aufgewärmt. Je Person rechnet man 1-2 Schnitzel. Angaben sind für eine Familie von 4 Personen gerechnet.

Zutaten:	Zubereitung:
4 -6 Schweine- oder Putenschnitzel	klopfen und mit
Salz, Pfeffer	von beiden Seiten würzen.
6 Zwiebeln (gerne auch mit Zwiebelschluten) oder 1 große Stange Lauch	in Ringe schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln in eine Raine schichten, die Schnitzel obenauf legen.
200 g Frischkäse	jeweils 1 Eßl auf jedes Schnitzel streichen. Mit
Paprikapulver	alles würzen.

1 Dose ganze Champignonköpfe oder 250 g frische Champignon	große Pilzköpfe halbieren oder vierteln. Auf den Schnitzeln verteilen. Die restlichen Zwiebeln darauf geben.
200 g geräuchertes Wammerl	in dünne Scheiben schneiden und obenauf verteilen. Den restlichen Frischkäse in Flocken darauf verteilen.
400 ml Sahne und 200 ml Vollmilch	mit
2 Eßl Bratenjuis paströs oder 2 Pck Jägersoße	verrühren. Über die Schnitzel gießen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad
<b>Backzeit:</b>	1 ½ Stunden braten. Bis die Schnitzel weich sind. Wenn die Soße flockt, einfach mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Soße dickt bis zu einer Creme ein.

Dazu schmeckt Reis oder Baguette, Salat und Buttergemüse.

