

CURRY-SCHNITZEL ÜBERBACKEN

6 Portionen

von Sebastian

ZUTATEN

6 Schweineschnitzel
aus der Oberschale

50 g Räucherbauch gewürfelt

1 EL Bratfett

1 kleine Zwiebel

1 kleine Dose Champignons

1 Becher Sahne

1 TL Currypulver

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

150 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Die **Schweineschnitzel** kalt abbrausen und trockentupfen.
2. Die **Schnitzel** klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, das **Fleisch** von beiden Seiten kurz anbraten und in eine Auflaufform legen.
4. Die Zwiebel häuten und klein würfeln.
5. Die Champignons kalt abspülen und etwas abtropfen lassen.
5. Anschließend den **Speck** mit den Zwiebeln und den Champignons in der Pfanne anbraten, mit 1 Becher Sahne ablöschen, mit Curry und Paprikapulver würzen und unter Rühren aufkochen lassen.
6. Die Sahne-**Speck**-Zwiebel-Pilze-Mischung über die **Schweineschnitzel** gießen und mit geriebenem Käse bedecken.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-Unter-Hitze 30 min. überbacken.

Als Beilage passen Pommes, Kartoffelecken oder Kroketten sowie verschiedenste Salate.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

