



## Schweinsschnitzel mit Brot überbacken

Angeröstetes Brot verleiht diesem Schnitzelgratin eine unverkennbare Würze. Es wird lagenweise mit kurzgebratenen Schnitzeln in eine Gratinform eingeschichtet, mit einer Paprika-Rahmsauce übergossen und mit wenig Käse im Ofen gebacken. Nebst dem guten Geschmack ist dieser Schnitzelaufbau gut geeignet, um eine zu knapp bemessene Fleischmenge zu strecken. Dazu sind gut durchgezogene Schnitzel vom Schweinshals erste Wahl. Mit Fleisch vom Nierstück, oder mit Kalbfleisch würde der Auflauf eher trocken.

Reis oder eine Gemüsebeilage passen bestens zu diesem Schnitzelgratin.

### Zutaten (2-3 Portionen)

4	Schnitzel vom Schweinshals, à ca. 100g
2Tl	Dijon-Senf
4 1/2	Brotscheiben vom Vortag, ca. 1cm dick
20g	Tafelbutter
50g	Zwiebel
1Tl	Mehl
2Tl	Paprika mild
2dl	Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
30g	Greyerzer gerieben
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Brotscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 15 Minuten rösten. Das

Brot sollte nicht zu dunkel werden.

Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen.  
Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite kurz anbraten (max. 1 Min).

Zwiebel hacken und in Bratbutter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben und unter stetigem Wenden ca. 2 Minuten weiterdünsten. Bouillon und Sauerrahm zugeben, mit Paprika würzen, kurz aufkochen, mit dem Schwingbesen verrühren und mit Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken.

Eine Gratinform ausbuttern, Schnitzel und Brotscheiben abwechslungsweise einschichten. Zuerst die halbe Brotscheibe einlegen und das erste Schnitzel schräg daran anlehnen. Mit dem Reibkäse bestreuen und mit der Sauce übergießen.

In der Mitte des Ofens bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.









