

Ofenschnitzel (Variante I)

Zutaten:

5 Schnitzel
1 Glas Zigeunersoße (500 ml)
1 Glas Pilze
4 Zwiebeln (oder 2 Gemüsezwiebeln)
2 P. Rahmsoße (von Maggi)
3/4 l Sahne
Gewürz Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Zwiebeln klein schneiden**
- 2. Erste Schicht Schnitzel auf den Auflaufformboden legen**
- 3. Zweite Schicht Zigeunersoße, Pilze, Zwiebeln**
- 4. Zwei Stunden im Backofen bei 175 °C mit Deckel backen**
- 5. Rahmsoße mit der Sahne aufkochen und in die Auflaufform geben**
- 6. Weitere 30 min ohne Deckel weiter backen**

Guten Appetit!

Ofenschnitzel (Variante II)

Zutaten:

4 Schweineschnitzel
2 Beutel Zwiebelsuppe (Maggi/Knorr)
2 Becher Sahne

Zubereitung:

- 1. Zwiebeln klein schneiden**
- 2. Einzelne Schnitzel in 3 Teile schneiden**
- 3. Mit Zwiebelsuppe und Sahne in einer Auflaufform schichten**
- 4. So viel Sahne verwenden bis die Schnitzel bedeckt sind**
- 5. Ein paar Stunden vorher, besser einen Tag vorher durchziehen lassen**
- 6. Eine Stunde backen bei 175 °C**

Kroketten und frischer Salat passt dazu. Reis geht auch.

Guten Appetit!