

# Kochen mit Klaus

## Gratinierte Schnitzel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel, 3 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 500 g braune Champignons, 900 g Kartoffeln, 200 g saure Sahne,
- 3 EL Senf, 600 Rinderbrühe, 1 Pck. Fix für Jägersauce, Mehl, 2 Eier,
- Paniermehl, 2 EL Bratensauce, 150 g geriebener Käse, Petersilie,
- Schnittlauch, Butterschmalz

### Zubereitung:

1. Kartoffeln fast garkochen, pellen, in Scheiben schneiden u. in eine gefettete Auflaufform schichten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln klein, Knobi fein, Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Gemüse in heißer Butter dünsten, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Alles auf den Kartoffeln verteilen. In einem Topf die Saure Sahne in die Brühe rühren, Fix-Saucen einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Senf würzen. Sauce über dem Gemüse verteilen u. im vorgeh. Ofen bei 180°C Umluft ca. 30 Min. backen.



3. Schnitzel mit Salz, Pfeffer u. gem. Kreuzkümmel würzen. Eier in einer Schüssel aufschlagen u. verquirlen, Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei u. zuletzt in Paniermehl wälzen. Panade gut andrücken. In heißem Butterschmalz portionsweise goldgelb braten. Schnitzel in eine mit Backpapier ausgelegten Form legen, mit Käse bestreuen u. für 20 Min. gratinieren. Zum Gemüse auf Tellern servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Rotwein genießen.*

