

Teufelsschnitzel

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas Nowka Teufelszauber (gibt es z.B. bei REAL, Kaufland bei den Sauerkonserven)
3 – 4 Schnitzel, Pute oder Schwein
2 Zwiebeln
100 g Schinkenspeck
1 Becher süße Sahne (200 – 250 ml), eventuell laktosefrei
1 EL Rapsöl oder Olivenöl
Tomatenmark, Senf, Salz und Pfeffer

Beilagen: Baguette oder Reis oder Nudeln

Geräte: Bratpfanne, Auflaufform, evtl. Kochtopf für Reis / Nudeln

Zubereitung:

In die Pfanne das Öl geben, auf mittlere Hitze bringen. Die Schnitzel teilen, kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Tomatenmark und Senf bestreichen. In die Auflaufform geben, so dass der Boden bedeckt ist.

In Streifen geschnittenen Schinkenspeck und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln andünsten und über die Schnitzel geben. Die Pfanne abschalten.

Den Inhalt des abgegossenen Teufelszaubers in die Pfanne geben, mit der Sahne vermischen und in die Auflaufform geben.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Mit den Beilagen und einem guten Rotwein servieren. Mineralwasser tut's auch.

Guten Appetit.