

Vogel's Rezeptebox

24h Schinken Sahne Schnitzel



Zubereitung

Die Schnitzel panieren: dazu zunächst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen, zuletzt in Paniermehl wenden. In etwas heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten, dann in eine Auflaufform legen.

Den Schinken würfeln und auf den Schnitzeln gleichmäßig verteilen. Auf jedes Schnitzel eine gehackte Zwiebel geben

Mit der Süßen Sahne aufgießen, mit Alufolie bedecken und 24 Stunden kühl stellen.

Am nächsten Tag bei 175° im Ofen ca. 40-50 Minuten backen. Die Alufolie auf der Form liegen lassen, vielleicht an einer Stelle leicht öffnen. Die Sahne trocknet dann nicht aus und die Schnitzel bleiben saftig.

Ideal auch für viele Gäste.

Zutaten für 4 Personen

4 Schweineschnitzel, magere

4 Scheibe/n Schinken, gekochter

4 Scheibe/n Schinken, roher (würzige Sorte)

etwas Butterschmalz,

ersatzweise Öl

2 Ei(er), zum Panieren

etwas Mehl zum Panieren

etwas Paniermehl

große Zwiebel(n), fein gehackt

2 Becher süße Sahne