

## Deftiger Schnitzeltopf

(Nach meinem eigenem Rezept kreiert.)

### Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel & 4 Hähnchenschnitzel\*  
2 Zwiebeln  
Butter- oder Griebenschmalz  
100 g Bacon gewürfelt  
250 g Frische Champignons  
(in dünne Scheiben geschnitten)  
2-3 Gewürzgurken  
(in feine Streifen geschnitten)  
1 rote Paprikaschote  
(in Streifen geschnitten)  
1 grüne Paprikaschote  
(in Streifen geschnitten)  
1 gelbe Paprikaschote  
(in Streifen geschnitten)  
2 Zehen Knoblauch  
(klein gehackt)  
250 ml Gemüsefond  
200 g Schmand  
2 EL Tomatenmark  
Tabasco oder scharfe Salza Sauce  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Paprikapulver (rosenscharf)



### Vor- & Zubereitung:

Das Schnitzelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, danach in eine mit Butter- o. Griebenschmalz vorgefettete Auflaufform legen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer leicht gefetteten Pfanne anbraten.

Den gewürfelten Bacon-Speck, die Champignons, die Gewürzgurken und Paprikas dazugeben, zuletzt das Tomatenmark und den Knoblauch begeben und alles kräftig anbraten, (Vorsicht, nicht anbrennen lassen sonst werden die Bitterstoffe freigesetzt!) zu guter Letzt, mit dem Gemüsefond ablöschen.

Nun den Schmand unterrühren und mit Tabasco, bzw. scharfer Salza-Sauce, Salz, Pfeffer und mit dem Rosenpaprika abschmecken, danach die Sauce über das vorbereitete Schnitzelfleisch in der Auflaufform gießen und ab in den Ofen!

Im auf 170 Grad Umluft vorgeheizten Backofen, oder 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 bis 30 Min. (je nach Fleischsorte) garen.

## Anmerkung \*:

### Alternative Auswahl des Schnitzfleisches wie z.B.:

2 Schweineschnitzel – 2 Putenschnitzel & 2 Hähnchenschnitzel oder  
2 Kalbsschnitzel – 2 Lammschnitzel & 2 Putenschnitzel

### Beilagentipp:

Bestens geeignet für das Gericht ist Reis, aber einfach nur geröstetes Französisches Baguette, oder Knoblauchbrot schmeckt lecker hierzu!

