

Kochrezepte

Beitrag von „Sandokahn“ vom 19. Januar 2005 um 00:09

Wie wäre es denn damit

Man nehme 4 Schnitzel würzt und paniert diese normal dann die Schnitzel kurz und scharf beidseitig anbraten ca.2-3min, die Schnitzel etwas abkühlen lassen in der Zwischenzeit eine große Zwiebel halbieren eine Hälfte in Würfel die andere in Scheiben schneiden .

Die Schnitzel in eine feuerfeste Form auf die gewürfelten Zwiebeln legen das Ganze mit saurer Sahne aufgießen und die Zwiebelscheiben oben drauf .

wer will kann das ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen ,das Fleisch wird dann wunderbar zart und zerfällt fast schon beim ansehen,ansonsten ab in den Ofen für ca 30 -45 min bei Gas-Stufe 5.

und dazu Baguettes oder etwas ähnliches.

einfach nur lecker