



Ofenschnitzel mit Zwiebeln und Champignons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der Express - Küche, Schnitzelaufbau für Eilige, trotzdem lecker

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel à 170 g - 180 g
- 400 g große Gemüse Zwiebeln in halben Scheiben
- 500 g braune Champignons
- 1/4 l Rinderfond (wahlweise andere Fleischbrühe)
- 300 ml Sahne
- 100 ml Schmand oder Creme fraiche
- 3 - 4 El Pflanzenöl
- 3 - 4 El Markenbutter
- Knoblauchsatz
- Pfeffer aus der Mühle
- Frische Petersilie
- Frischer Majoran

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C / Umluft vorheizen. Die Schweineschnitzel abspülen, wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Schritt2

In heißem Pflanzenöl scharf anbraten und in eine ausreichend große Auflaufform geben.

Schritt3

In die gleiche Pfanne das restliche Öl und die Butter geben und in 2 - 3 Durchgängen, bei großer

Hitze, die Zwiebeln mit den Pilzen scharf anbraten.

Schritt4

Salzen, pfeffern und den Majoran unterschenken.

Schritt5

Die Brühe, Sahne und Schmand dazu geben, kurz aufstoßen lassen und über den Schnitzeln verteilen.

Schritt6

Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und für 80 min. auf die mittlere Schiene stellen.

Schritt7

Danach prüfen, sie sollten sehr schön weich geschmort sein.

Schritt8

Mit Petersilie bestreut und knusprigem Baguette reichen.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofenschnitzel-mit-zwiebeln-und-champignons/>