

Eingelegte Porree – Schnitzel



Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Speck (*bei uns erhältlich*)
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons
- 200 g Käse, gerieben
- 4 Schnitzel (*bei uns erhältlich*)
- etwas Salz, Pfeffer und Paprika
- 200 g Crème fraiche
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Saucenpulver für Jägersauce
- Fett für die Auflaufform
- 2 Stangen Porree

Zubereitung

Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Speck in einer großen Pfanne knusprig braten, Zwiebel und Pilze portionsweise zugeben und goldgelb dünsten. Fleisch waschen und trocken tupfen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in eine große gefettete Auflaufform (ca. 45 cm lang) legen. Darüber erst den Käse geben und dann Zwiebel-Pilz-Masse darauf verteilen. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Auf der Pilz-Masse verteilen. Crème fraiche, Sahne und Jägersauce mit einem Schneebesen glatt verrühren und darüber gießen. Alles zugedeckt ca. 24 Stunden kalt stellen.

Am nächsten Tag den Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) und zugedeckt 50-60 Minuten garen.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

Landwurst