

Schnitzelpfanne

12 große Schnitzel
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Butter oder Margarine
12 Scheiben Chesterkäse
1 kg frische Champignons (oder aus der Dose)
3 Zwiebeln
250 g geräucherter Speck
4 Stangen Porree (Lauch)
750 ml (3/4 l) Sahne
250 g Schmand
Paprikapulver
Currypulver
2 P. Jägersauce

1. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Auflaufform schichten.
2. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Käse legen.
3. Speck, Zwiebeln und Pilze in einer Pfanne anbraten und mit Pfeffer würzen. Anschließend über die Schnitzel verteilen.
4. Porree putzen, nur das Weiße in Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen.
5. Sahne, Schmand und Jägersauce mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen. Über die Schnitzel in der Fettpfanne gießen.
6. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen
7. Am nächsten Tag die Schnitzelpfanne im Backofen garen bei ca. 180 Grad, Heizluft 160 Grad. Zeit ca. 90 Minuten.