

## 24 STUNDEN SCHNITZEL

---



- Zutaten:**
- 4 Schnitzel
  - 15 dag Geselchtes
  - 20 dag geriebener Käse
  - 15 dag Champignons
  - Zwiebel, Knoblauch
  - Senf
  - Pfefferkörner
  - 1 Becher Schlag
  - ca. ¼ l Weißwein (wahlweise Geflügelfond)
  - Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Schnitzel salzen und pfeffern, mit Senf gut einreiben und in eine Auflaufform geben. Knoblauch hacken, Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem fein geschnittenen Geselchten sowie den geschnittenen Champignons gut abrösten, stauben (evtl. davor etwas Tomatenmark für die Farbe hinzufügen) und mit Weißwein ablöschen. Kurz ziehen lassen, mit Schlag aufgießen und kräftig würzen. Die Soße über die Schnitzel gießen und ca. 24 Stunden gekühlt stehen lassen. Anschließend bei 180°C im vorgeheizten Rohr ca. 40 Minuten braten. Mit geriebenen Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten fertig braten.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**