Schnitzeltopf mit Käse

Zutaten für 8 Personen:

- 2 kg Schnitzelfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 2 Gläser Champions
- 400 ml Sahne
- 400 ml Créme fraíche
- 8 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Goudakäse

Zubereitung:

- Das Schnitzelfleisch in 3-4 cm Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und in einen Bräter geben.
- Zwiebeln enthäuten und in Ringe schneiden.
- Pilze abgießen, würzen und mit den Zwiebeln anbraten.
- Mit Pilzwasser ablöschen und auf das Fleisch geben.
- Sahne und Créme fraìche in einer Schüssel vermischen, würzen und über
- das Fleisch geben.
- Den Käse auf den Schnitzeltopf legen.
- Alles ca. 12 Stunden durchziehen lassen.
- Bei 200°C 60-90 Minuten garen.

Gut wenn Gäste kommen!

Rezept von: Veronika Schiller, Twistringen

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de