

Schnitzel in Sahnesoße

Kategorie: Fleisch
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

4 Schnitzel
1 Pfund Zwiebeln
250 g gekochten Schinken
2 Becher Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel würzen und von jeder Seite kurz anbraten. Zwiebeln würfeln, Schinken würfeln und beides in Fett dünsten und auf die Schnitzel geben. Mit der Sahne übergießen und über Nacht stehen lassen.

Bei ca. 180° C 1,5 Std. überbacken.