

Schnitzel-Kasserolle mit Tomaten und Speck

Fleisch-Gerichte » Puten

Zutaten (8-10 Personen)

- » 850ml Dosentomaten
- » 5 Zwiebel(n)
- » 2-3 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Öl
- » 3 EL Zucker (braun)
- » 1 EL Senf
- » 1 TL Majoran
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2-3 EL Worcestersauce
- » etwas Tabasco
- » 8-10 Putenschnitzel
- » 8-10 Scheiben Frühstücksspeck
- » Oregano

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Für die Soße Tomaten pürieren. Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel würfeln, Rest in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz darin schmelzen lassen. Senf und Majoran unterrühren. Mit den pürierten Tomaten ablöschen, aufkochen. Ca. 5min köcheln. Soße mit Salz, Pfeffer, Paprika, Worcestersauce und Tabasco abschmecken.

3. Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Fleisch, Speck sowie Hälfte Zwiebelringe im Wechsel dicht an dicht hochkant einschichten. Mit ca. Hälfte Soße begießen. Übrige Zwiebelringe darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 1/2 Stunden backen. Evtl. garnieren. Restliche Soße extra reichen.

Dazu passt frisches Landbrot.

Nährwerte: 280kcal/E36g/F11g/KH8g pro Portion

angelegt am: 15.04.2004

Rezept-Nr: 1028

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke