

Herzhafte Schnetzelpfanne

Das Rezept ist für mind. 6 Pers. p.Pers.13 SmartPoint Punkte

Zutaten:

1 kg Weißkohl, Strunk entfernen und in Stücke schneiden
1200 g festkochende Kartoffeln, 15-20 min vorgekocht und dann geschält.
1 TL Olivenöl, 5 EL Milch 1,5% Fett
800 g Schweineschnitzel, diese dann in Streifen schneiden
1 große Zwiebel, halbieren und in halbe Ringe schneiden
100 ml Cremefine zum kochen 7% Fett, 150 g Creme fraiche
30 g Parmesan, 30 g Emmentaler
Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika, Kucharek (polnisches Gewürz), Dönergewürz

Zubereitung:

Das Fleisch am Abend vorher schon mit 5 TL Dönergewürz und Pfeffer würzen, die Zwiebel dazu und alles über Nacht schön durch ziehen lassen. Nun den Multizerkleiner aufsetzen und auf Stufe 2 in der KCC Gourmet mit der Scheibe Nr.5 (große Scheiben) die Kartoffeln in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Mit der Scheibe Nr. 4 (feine Scheiben) schneidet ihr dann ebenfalls auf Stufe 2 den Weißkohl.

Wer keine Gourmet hat, schneidet beides mit dem kleinen Küchenhobel. Die Kartoffeln auf Stufe 3 und den Kohl auf Stufe 2.

Dann das Fleisch mit dem TL Olivenöl in dem Komfort-Universaltopf rundherum kurz anbraten, dann raus holen und beiseite stellen. In den vorhandenen Sud den Weißkohl geben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze ca. 10-12 Min köcheln lassen. Kurz vor Ende das Cremefine und die 3 EL Milch zugeben und nochmals alles herzhafte mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kucharek abschmecken.

Nun den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Jetzt in einer kleinen Schüssel das Creme fraiche mit der restlichen Milch verrühren, etwas Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls beiseite stellen. Als erstes gebt ihr jetzt die Kartoffelscheiben in die große Ofenhexe. Diese würzt ihr von oben nochmals leicht mit Pfeffer und Salz.

Dann vermengt ihr das Fleisch mit dem Kohl und gebt das auf die Kartoffeln.

Jetzt den Creme fraiche oben drauf verteilen, frisch geriebenen Emmentaler und frisch geriebenen Parmesankäse drauf geben. Das ganze kommt jetzt für ca. 35 Min aufs untere Rost. Die letzten 15 Min habe ich den Auflauf mit unserem Stretch-Fit abgedeckt, damit der Auflauf nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit wünscht Euch Judith