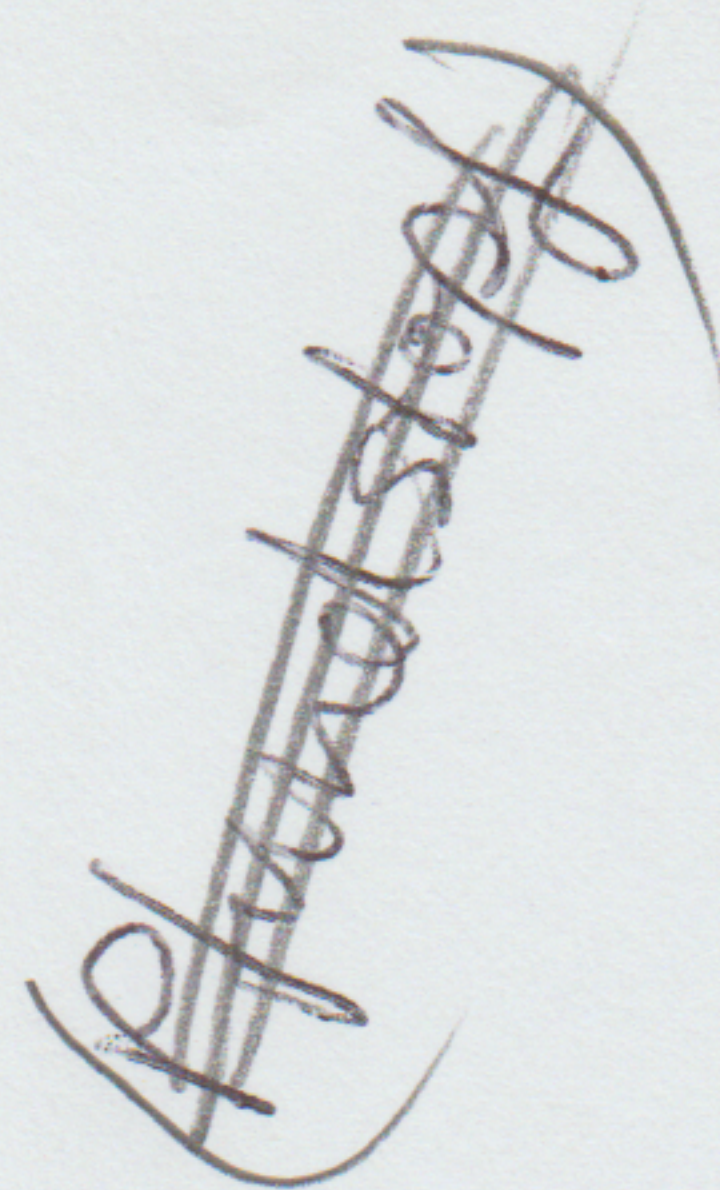




Mailänder-Topf

für zehn Personen

10 Schnitzel (aus einem großen Schnitzel 3-4 kleine schneiden)

Paniermehl

6 – 7 süße Sahne

6 Dosen Pilze

500 g. gekochter Schinken

1 P. Streuwürze (Maggi Nr. 7)

1 – 2 Eier

150 g. Parmesankäse

6 Zwiebeln

Salz, Butter, Pfeffer

Zubereitung:

Man würzt die Schnitzel mit Salz und Pfeffer, paniert sie, brät sie in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun an und lässt sie abkühlen. Dann bereitet man die Marinade zu: 6 geschnittene Zwiebeln lässt man in einer ^{einem großen Topf} Pfanne in Butter glasig dünsten, gibt den in Streifen geschnittenen Kochschinken und die Pilze dazu, löscht das Ganze mit 6-7 Becher süßer Sahne ab. 1 P.

Streuwürze (Maggi Nr. 7) löst man darin auf und lässt die Soße dann abkühlen. Dann schichtet man Schnitzel und Marinade in den Schmortopf und lässt alles etwa 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Am Nächsten Tag wird das Gericht ungefähr 1 ½ Std. bei 225 C im Ofen gegart (Ofen nicht vorheizen). Dann öffnet man den Deckel, streut Parmesankäse darüber, setzt ein paar Butterflöckchen auf und lässt alles noch einmal 10 Minuten überbacken.

Hierzu reicht man am besten grünen Salat, Baguette und einen herben Weiß- oder Rotwein.