

Brutzelfleisch

Zutaten für 6 Personen (Form ca. 25 x 10 x 7cm):

- 20 Schweineschnitzel
dünn geschnitten
(0,5 cm)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
Paprika, Pfeffer, Salz,
Chiliflocken
- 20 Scheiben Emmentaler, dick
geschnitten (0,3 cm)
- 50 g Röstzwiebeln

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel dünn (0,5 cm) schneiden lassen (am besten vom Metzger). Für die Marinade den Knoblauch mit einem Messer leicht andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und den Gewürzen verrühren und die Schweineschnitzel damit marinieren.

Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag die marinierten Schnitzel abwechselnd mit dem Käse in die Auflaufform oder Backform aufrecht schichten.

Nach dem Garen mit selbstgemachten Röstzwiebeln garnieren und genießen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 25 Minuten
Dann: 180 °C 20 Minuten